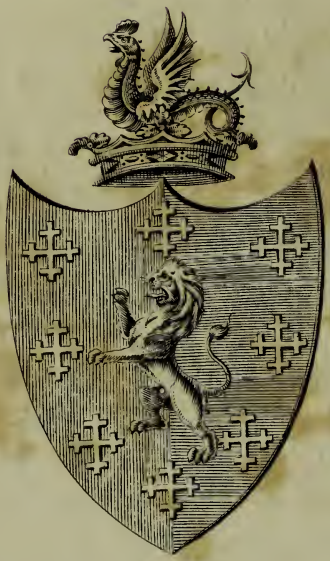
47878/B



William Hutchinson,
Eggleston.

LETTRES

DE MONSIEUR L'ABBÉ

DOMINIQUE SESTINI,

SUR LA SICILE ET LA TURQUIE.

TOME SECOND.

55645

LETTRES

DE MONSIEUR L'ABBÉ

DOMINIQUE SESTINI,

ÉCRITES A SES AMIS EN TOSCANE,

PENDANT LE COURS DE SES VOYAGES

EN ITALIE, EN SICILE ET EN TURQUIE,

Sur l'Hiſtoire Naturelle, l'Induſtrie & le Commerce de ces différentes Contrées.

TRADUITES DE L'ITALIEN, *& enrichies de Notes, par M.* PINGERON, *Membre de l'Académie Royale des Sciences & Arts utiles de Barcelone, ancien Secrétaire du Musée de Paris, attaché au Bureau des plans du Département des Bâtimens du Roi, à Verſailles.*

TOME SECOND.

Avec Figures.

Cœlum non animum mutant qui trans mare currunt.
Juvenal.

A PARIS,
Chez la Veuve DUCHESNE & Fils, Libraires,
rue Saint-Jacques, au Temple du Goût.

1789.

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

TABLE
DES MATIÈRES
Contenues dans ce Volume.

QUATRIÈME PARTIE.

LETTRE PREMIÈRE, *contenant quelques Notices du commerce des soies en Sicile.* page 1.

LETTRE II. *Adressée à M. le Docteur Attilio Zucagni, attaché au Cabinet Royal de Physique de Son Altesse Royale le Grand-Duc de Toscane, pour la partie de l'Histoire-Naturelle, & Membre ordinaire de la Société Royale des Géorgiphiles de Florence, dans laquelle il s'agit de la* caprification *qui se pratique en Sicile.* 10.

LETTRE III. *A M. François Pagini, Secrétaire de la Direction Générale des Bois de Toscane, Directeur & premier Ministre des Archives du Palais, & Chancelier des Impositions du Grand-Duché, &c., & Membre Honoraire de la Société Royale des Géorgiphiles de Florence, &c. sur les Manufactures d'étoffes de soie établies en Sicile,*

& ſur les Statuts & Réglemens auxquels elles ont donné lieu. page 16.
Rubrique ou reglement pour les Tireurs de ſoie. 24.
Rubrique pour les Mouliniers ou Fileurs de ſoie. 27.
Rubrique ou Réglement pour les Teinturiers. 31.
Couleurs fines. 36.
Rubrique ou Réglement pour le Noir. 38.
Rubrique ou Réglement pour les étoffes de ſoie brochées. 42.
Rubrique ou Réglement pour les étoffes de ſoie unies. 45.
Rubrique des Velours & des Peluches, c'eſt-à-dire, Réglement pour ces Etoffes. 51.
Réglement, ou Rubrique pour les Nappes & les Mouchoirs. 52.
Rubrique ou Réglement pour les Etoffes de ſoie qui ſeront tramées de fleuret, de coton & de laine, 53.
Rubrique ou Réglement pour la fabrication des Tapis. 55.
Rubrique ou Réglement contenant les défenſes générales & relatives à la fabrication des étoffes de ſoie. 56.
Rubrique ou Réglement pour les Tireurs d'or. 58.
Réglemens généraux. 59.
Peines portées contre ceux qui tranſgreſſeront & contreviendront à chacun des articles contenus dans les précédentes Rubriques ou Réglemens. 63.

Note des étoffes de soie que l'on expédie plus frequemment que les autres hors du Royaume de Sicile, avec leur prix de Manufacture, & celui auquel elles reviennent étant rendues au Vaisseau, après avoir acquitté tous les droits de sortie & frais d'emballage & d'expédition. 66.

Observation du Traducteur. 71.

Observation du Traducteur sur les procédés en usage dans les Manufactures d'étoffes de soie, & de draps d'or & d'argent, pour faciliter l'intelligence de tous les détails dans lesquels M. l'Abbé Sestini a jugé à propos d'entrer dans la Lettre précedente. 73.

LETTRE IV. *Adressée à Monsieur Dominique-Marc Manni, de l'Académie de la Crusca, & Membre de la Société Royale des Georgiphiles de Florence, dans laquelle l'Auteur parle de la culture du Sumac, de celle des Lupins, & de la manière de faire l'huile de Lin en Sicile.* 95.

Du Sumac. 97.

Des Lupins. 106.

Manière de faire l'huile de lin en Sicile; commerce qu'on en fait dans cette Isle. 110.

LETTRE V. *Adressée à M. le Docteur Giovanni Targioni Tozzetti, Médecin du Collége de Florence, &c. sur la chasse qui se pratique en Sicile, & sur quelques matières relatives à la Botanique.* 114.

LETTRE VI. *Sur deux anciens Inſtrumens d'Agriculture, adreſſée à M. Giuſeppe Bencivenni, ci-devant Pelli, Directeur de la Gallerie-Royale de Florence.* 121.

LETTRE VII. *Sur les Oranges & les Citrons qui croiſſent en Sicile, & ſur le Commerce avantageux qu'on en fait dans cette iſle, adreſſée à M. le Docteur Jean Targioni Tozzetti, Médecin du Collége de Florence.* 131.

Des Oranges. 135.

Des Cédrats. 142.

Des Limons. 144.

Commerce. 149.

LETTRE VIII. *Sur le produit du ſuc & de l'eſſence de Citron, & le commerce qu'on en fait en Sicile, écrite à M. le Docteur Giovanni Targioni Tozzetti, Médecin du Collége de Florence.* 156.

LETTRE IX. *Adreſſée à Monſieur André Zucchini de Cortone, Chanoine à Florence, ſur le Lotus & le Lentiſque, (le premier de ces arbres eſt appelé* Cacamo *en Sicilien, & le ſecond,* lo Stincù). 162.

Du Caccamo *ou* Menicucco. 163

Du Lentiſque, *ou* Stincu, *ou* Liſtincu *des Siciliens, & de l'huile que l'on en tire.* 172.

CINQUIEME PARTIE.

LETTRE PREMIÈRE. *Sur quelques Pilons & quelques Mortiers antiques, adreſſée à M. l'Avocat Louis Cottellini, Membre de l'Académie de Florence.* 179.

LETTRE II. *Sur la Plante appelée* Anagyris fœtida, *&* Zoiru *en Sicilien, adreſſée à Monſieur le Docteur Alexandre Bicchierai, Profeſſeur Honoraire de Phyſique dans l'Hôpital-Royal de* Santa-Maria-Nuova, *à Florence.* 191.

LETTRE III. *Adreſſée à la Société Royale des Georgiphiles de Florence, ſur le* Cyperus eſculentus, *appelé vulgairement en Sicile*, Cabbaſiſi. 198.

M. Giovanni Mariti ayant été chargé de lire la précédente Lettre dans une des Aſſemblée de la Société Royale des Georgiphiles, jugea à propos d'y ajouter la note ſuivante, dans laquelle il rendit compte de l'expérience qu'il avait fait à Florence ſur les tubercules du Cyperus eſculentus. 205.

LETTRE IV. *Adreſſée à M. Giovanni Mariti, Couſin de l'Auteur, dans laquelle il lui raconte la repréſentation d'un* ſpectacle ſacré *qui ſe donne*

tous les trois ans à Aci-Reale, *le jour du Dimanche des Rameaux.* 209.

LETTRE V. *Adreſſée à M. Targioni Tozzetti, Médecin du Collége de Florence, dans laquelle l'Auteur répond à la demande qu'il lui avait faite de certains éclairciſſemens ſur différens objets d'Hiſtoire-Naturelle de la Sicile.* 221.

LETTRE VI. *Adreſſée à M. Giovanni Mariti, dans laquelle l'Auteur fait la deſcription d'un petit voyage qu'il a fait pour voir le fameux Chataignier qui ſe trouve dans la ſeconde région du Mont Ethna, & que l'on nomme le* Chataignier des cent chevaux. 229.

LETTRE VII. *Adreſſée à M. le Docteur Jean Targioni Tozzetti, Médecin du Collége de Florence, dans laquelle il s'agit de pluſieurs articles qui regardent la Sicile.* 241.

LETTRE VIII. *Sur le* Papyrus *de Sicile, écrite à M. le Docteur Alexandre Bichierai, Profeſſeur Honoraire de l'Hôpital de Sainte-Marie-Nouvelle de Florence.* 244.

LETTRE IX. *Sur différens articles de l'Hiſtoire-Naturelle de la Sicile, adreſſée à M. le Docteur Targioni Tozzetti, Médecin du Collége de Florence.* 250.

LETTRE X. *Adreſſée à M. Jean Mariti, où l'on trouve l'extrait de différentes Lettres odéporiques,*

écrites par l'Auteur, de Scylla en Calabre & de Meſſine, & en premier lieu, la deſcription d'un voyage de Catane à Meſſine, avec différentes obſervations ſur l'Hiſtoire-Naturelle de la partie des côtes de la Sicile, compriſes entre ces deux Villes. 262.

Deſcription de la pêche du poiſſon Spada, *ou porte-épée, qui ſe fait dans le Golphe de Meſſine.* 272.

Diverſes obſervations ſur l'Hiſtoire-Naturelle, faites dans les environs du Phare de Meſſine. 288.

Voyage du Phare de Meſſine à Scylla en Calabre. 294.

LETTRE XI. *Adreſſée à M. Giovanni Mariti, dans laquelle l'Auteur donne la deſcription de la Fête de la* Varra, *qui ſe célèbre tous les ans à Meſſine. Le jour de l'Aſſomption de la Sainte Vierge.* 306.

LETTRE XII. *Adreſſée à M. Giovanni Mariti, dans laquelle l'Auteur rend compte d'un petit voyage qu'il a fait à Reggio en Calabre.* 314.

LETTRE XIII. *Adreſſée à M. le Docteur Alexandre Bichierai, Profeſſeur Honoraire de Phyſique à l'Hôpital-Royal de* Santa-Maria-Nuova, *à Florence, dans laquelle l'Auteur parle d'un voyage*

qu'il a fait à Cifali, *& décrit en même-tems le froment ſauvage de Sicile*, (Ægylops ovata *de Linné.*) 321.

LETTRE XIV. *Sur un* Crepitaculum *antique, ſorte de jouet pour les enfans, adreſſée à M. l'Abbé Jérôme Tanini.* 329.

LETTRE XV. *Écrite à M. Jean Mariti, dans laquelle l'Auteur lui rend compte d'un petit Voyage qu'il a fait à Murgo.* 339.

LETTRE XVI. *Sur la culture & le commerce des cotons en Sicile, adreſſée à M. le Docteur Marco-Laſtri, Curé de St. Jean de Florence.* 349.

Calcul de ce qu'il en coute pour faire du coton dans une ſalme de terre. 356.

Produit de ladite ſalme de terre, miſe en coton. 358.

Obſervation du Traducteur. 359.

LETTRE XVII. *Adreſſée à M. Antoine Fabrini, Directeur de la monnoie de Son Alteſſe Royale le Grand-Duc de Toſcane, dans laquelle l'Auteur donne l'évaluation des monnoies du Royaume de Naples & de Sicile, en eſpèces de Florence, & le Traducteur, en monnoie de France.* 361.

Notice des Monnoies du Royaume de Naples & de Sicile.

Monnoies de cuivre. 362.
Monnoies d'argent. 363.
Monnoie d'argent de Sicile. 365.
Monnoies d'or. 366.

LETTRE XVIII. *Adreſſée à M. Giovanni Mariti, dans laquelle l'Auteur rend compte de ſon départ de Catane pour Syracuſe, & de ſon voyage depuis cette dernière Ville juſqu'à Marzamemi.* 368.

Ce numéro renferme pluſieurs lettres de l'Auteur, dans leſquelles il rend compte de ſon voyage de Malthe à Girgenti, & de Girgenti à Smyrne. Ces lettres peuvent être regardées comme une continuation de la précédente. 378.

Supplément à la Lettre de M. l'Abbé Seſtini; ſur l'Isle de Malte, par le Traducteur de ſes Voyages. 396.

A bord du Bâtiment, dans le Port de Girgenti. 426.

A Smyrne. 435.

Anecdotes à inſérer dans la quatrième Lettre de la quatrième Partie. 453.

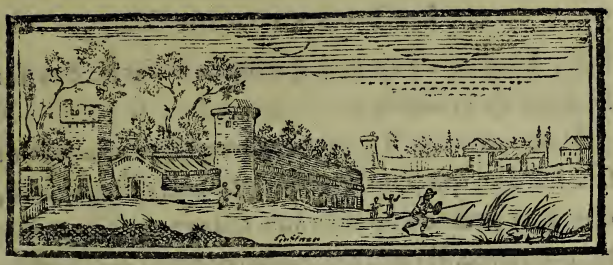
Noms Français des differentes Plantes dont on a rapporté les noms Latins dans ce Volume, d'après la Table Latine, *concordante & alphabétique des noms & des mots, dont il eſt parlé dans le Dictionnaire d'Hiſtoire-Naturelle de M. Valmont de Bo-*

marre, édition de Paris, de l'année 1775, format in-8. 456.

Liste des Monnoies en usage en Toscane, dans le Royaume de Naples & celui de Sicile, avec leur évaluation en argent de France. 459.

Observation sur les poids de Sicile. 462.

Fin de la Table des Matières.



LETTRES

DE MONSIEUR L'ABBÉ

DOMINIQUE SESTINI,

SUR LA SICILE ET SUR LA TURQUIE.

QUATRIÈME PARTIE.

LETTRE PREMIERE.

Contenant quelques Notices du commerce des ſoies en Sicile.

A Catane, ce 20 Août 1776.

MONSIEUR,

J'écrivis le 10 du préſent mois d'Août à Monſieur Laſtri, une Lettre ſur les Mûriers & ſur les Vers à

soie, à laquelle j'ajoutai quelques observations sur les soies de la Sicile.

Il me parut qu'il y manquait certains détails pour satisfaire en quelque façon le goût des Négocians, que l'on peut comparer aux rouages qui font aller le commerce. Il ne m'a pas paru nécessaire, ni même convenable, d'incommoder de nouveau ce respectable Pasteur, en lui adressant ce qui me restait à lui dire sur cette matière. J'en use plus librement avec vous, puisque je suis depuis long-tems dans cet usage. Vous pourrez donc communiquer à M. Lastri cette espèce de supplément à ma Lettre, si vous le jugez à propos. Je vous prie en même tems de l'assurer de mes respects.

Les soies que fournit la Sicile sont toutes jaunâtres, & celles que l'on porte dans quelques foires de ce Royaume, sont toutes grèzes, c'est à-dire, écrûes, & sans avoir reçu aucune préparation. Or, celles-ci s'y vendent, soit pour la consommation particulière de l'Isle, soit à l'Étranger, à la livre de douze onces. Il y a cependant d'autres soies préparées, que l'on porte à la foire d'*Aci*, où presque tous les Négocians de la Sicile se rendent. Ces soies sont *grosses*, comme celles pour coudre. Elles furent vendues l'année dernière (1775), le premier fil, 24 tari la livre; celles dites du second fil, 26 tari, & les soies du troisième fil, 18 tari.

Les soies de Messine, qui sont très-belles & très-fines, & par conséquent d'une qualité supérieure, furent vendues, premier fil, 28 tari la livre; second fil, 26; troisième fil, 24.

On appelle dans le commerce, premier, second & troisième fil de chaque sorte de soie, telles que les soies grosses, les trames & les *orsoi*, ou chaîne, celles qui sont de différentes qualités dans la même espèce. On sous-divise ensuite chaque fil, ou qualité de soie de la même sorte, en soies de qualités inférieures, que l'on met en Lettres initiales ou chiffres sur chaque balle, pour les distinguer. Par exemple,

I. F. M. c'est à-dire, *primo filo Mezzette*, ou, premier fil ou qualité de ces soies que l'on nomme *Mezzette* en Sicile.

V. M. Soies dites *Vantaggiate Mezzette*.

O. B. V. *Ordinarie*, *buone*, *vantaggiate*, ou soies ordinaires, d'une bonne sorte, & de cette qualité appelée soies *Vantaggiate*.

O. OB. V. *Ordinarie*, *ottime*, *buone vantaggiate*, soie ordinaire, très-bonne, dans la classe de celles que l'on nomme *Vantaggiate*, excellentes.

O. B. *Ordinarie buone*, soie ordinaire, de bonne qualité.

O. *Ordinarie*, soie ordinaire.

O. M. *Ordinarie mediocri*, soie ordinaire, & de médiocre qualité.

Quant aux qualités inférieures, on peut dire que la différence de prix qui se trouve entre celui de la première & de la dernière classe, est proportionnelle & graduée, & va depuis huit jusqu'à dix tari par livre.

Je désirerais être en état de faire un calcul exact & bien raisonné de ces différens articles, pour faire voir le revenu annuel que la Sicile retire de ses soies; mais comme il me manque plusieurs données & les lumières nécessaires pour y parvenir, je passerai cet article sous silence. Il vous suffira de savoir seulement que la récolte des soies est très considérable dans cette Isle, & de la plus grande importance pour ses habitans; enfin, qu'il s'emploie beaucoup de soie dans leurs Manufactures, dont j'aurai l'occasion de vous parler dans la suite. Cependant, malgré une consommation de soie aussi considérable, on exporte tous les ans de la Sicicile, par la voie de Messine & de Palerme, ving-quatre mille balles de soie, dont chacune pèse environ 300 livres, & même un peu plus.

Les soies que l'on prépare pour les envoyer hors du pays, sont pour l'ordinaire des soies grèzes & des trames, pour lesquelles il faut payer trois tari de main d'œuvre pour chaque livre, & six tari pour chaque livre de soie pour les chaînes, que l'on nomme *Orsoi*. Il y a encore trois tari à débourser

pour chaque livre de soie, de quelque espèce & de quelque qualité qu'elle soit, jusqu'à ce qu'elle soit à bord des Vaisseaux, ce qui se monte à trente onces pour chaque balle de soie. Il se fait un très-grand commerce de cette précieuse matière avec les Livournois, les Génois, les Français & les Anglais, & quelques autres Nations étrangères; c'est-pourquoi la Sicile ne saurait disconvenir que ce seul article de ses productions ne lui procure de très-grandes richesses. On voit, par les prix courans, combien la soie a augmenté de valeur en Sicile, de même que les frais d'expédition, puisqu'on ne payait autrefois, c'est-à-dire, il y a une vingtaine ou une trentaine d'année, les soies grèzes que 12 ou 15 tari la livre. On peut voir en effet ces différences dans un compte raisonné d'achat & de frais pour dix ballots de soie que Joseph *Amato* & *Urso Palermitano* rapportent dans leur Ouvrage intitulé Œconomie Pratique, Trait. VII, Chap. 21, où les dépenses ne vont pas au-delà de 10 onces par ballot, mais le commerce ayant beaucoup augmenté, les prix des soies & les frais qu'elles exigent pour les expédier, ont suivi la même proportion. Or, voici l'ordre selon lequel on arrange & l'on dispose aujourd'hui un achat de soie.

Modèle d'écritures faites pour dix balles de soie qui ont été expédiées par MM. Giulo Carlo & Pietro Fornari de Palerme. Sur le Journal.

Le 14 Janvier 1776, à Palerme.

Dix ballots de soie en mateaux, ou mis en grosses flottes, par le Tireur de soie, pour le compte & en participation des deux-tiers avec Jean-Baptiste Cambiaso & Dominique-Marie Piuma, & un tiers pour le nôtre propre, dans les mains des mêmes, savoir, deux ballots marqués M & MB., deux ballots marqués A ord., deux ballots marqués B.ord.B., & quatre ballots marqués C. ord. V., pesant 302 l. 6 onces chaque balle, poids net, savoir :

4 Ballots marqués depuis le numéro 13 jusqu'à 16, embarqués sur le Navire du Capitaine N. N. Génois.

Item. Deux ballots marqués depuis le numéro 17 jusqu'au numéro 18, embarqués sur la Tartane du Patron N. N. de Final.

Item. 2 Ballots marqués depuis le numéro 19 jusqu'au numéro 21, embarqués sur la Felouque du du Patron N. N. Sicilien.

Item. 2 Balles marquées depuis le numéro 21 jusqu'au numéro 23, sur la barque du Patron N. N. Sicilien.

En date dn 20 de Février courant.

1694 *Onces*, pour la valeur de 3025 livres, savoir, 306 onces 16 tari, pour 605 liv., formant deux balles de soie dite *Ferme*, valant 15 tari & 4 grains la livre.

Item. 1387 Onces 14 tari, pour 2420 liv. de soie, à raison de 17 tari & 4 grains la livre, formant huit ballots renfermant 3025 liv. pesant de soie dite *in Monte*, & valant la somme de 1694 onces.

audit payé

88 onces 16 tari pour l'expédition desdits ballots à la Douane, soit tant pour chaque ballot, soit pour acquitter le nouvel impôt, comme on peut le voir distinctement par le compte ci-dessous.

	onces.	*tari.*	*grains.*
Les droits de Douane se montent à	88	16	
SAVOIR:			
Pour le nouvel impôt de deux grains sur chaque livre	10	2	10
Pour les droits du poids, à raison d'un grain par livre.	5	1	5
Pour droits de Douane, à raison de 12 grains par livre.	60	15	
	75	18	15

	onces.	tari.	grains.
Montant de l'autre part. . . .	75	18	15
Pour Naz... à raiſon d'un grain par once.	2	24	15
Pour le *Rendabile*, à raiſon de deux grains par livre.	10	3	10
Doit. TOTAL. . .	88	16	

Doit 35 onces 5 tari pour menus frais, tels qu'emballage, & autres, comme on le verra diſtinctement ci-deſſous.

	onces.	tari.	grains.
Ces différentes dépenſes ſe montent à	35	5	
Courtage, à raiſon de 4 grains par livre.	20	5	
Toile, ficelle & corde, à raiſon de 20 tari & 10 grains par ballot . .	6	25	
Pour tranſport & emballage, à raiſon de 12 tari pour chaque ballot. .	4		
Pour les Crocheteurs qui aident à peſer les ballots, à les faire ou emballer, & à les porter ſur le Port, à raiſon de 3 tari pour chaque ballot.	1		
	32		

	onces.	tari.	grains.
Montant ci-contre.	32		
Pour la police du poids, le mandat, la contre-police & les Gardiens, à raiſon de ſix tari par ballot. . . .	2		
Pour cinq *Reſponſales*, à raiſon de 7 tari chacun		1	5
TOTAL.	35	5	

Dix ballots de ſoie miſe en mateaux par le Tireur de ſoie pour le compte & participation de deux tiers avec Jean-Baptiſte Cambiaſo & Dominique-Marie Piuma, & un tiers pour le nôtre, en les mains deſdits, le tout comme deſſus.

Item. 36 onces & 10 tari pour notre proviſion, à raiſon de 2 pour cent à ajouter à 1817 onces 21 tari, achat & frais pour expédition de ces dix ballots.

Pour proviſion & Courtage, 26 onces 10 tari 10 gr.

Excuſez-moi, je vous prie, pour l'ennui que vous auront cauſé de pareils détails; mais j'eſpère que les Négocians ne les verront pas du même œuil.

Veuillez-bien me conſerver votre amitié & votre eſtime, en me croyant en même tems votre, &c.

LETTRE II.

Adreſſée à M. le Docteur Attilio Zucagni, attaché au Cabinet Royal de Phyſique de Son Alteſſe Royale le Grand-Duc de Toſcane, pour la partie de l'Hiſtoire-Naturelle, & Membre ordinaire de la Société Royale des Géorgophiles de Florence, dans laquelle il s'agit de la caprification *qui ſe pratique en Sicile.*

A Catane, ce 1 Septembre 1776.

MONSIEUR,

Dans ma Lettre du 16 Février de cette année, ſur les piſtaches que l'on recueille en Sicile, je pris la liberté de vous dire que, dans une circonſtance plus favorable, j'entrerais dans de plus grands détails que je ne le fis alors, ſur la caprification qui ſe pratique dans cette Iſle. Or, ce tems eſt venu aujourd'hui, puiſque nous ſommes dans la ſaiſon des figues.

J'avais déjà eu l'avantage de vous dire que le Père Boccone avait remarqué qu'il y avait en Sicile une eſpèce de figuier appelé *Scaldano* ou *Siroccano*,

dans la Langue du pays, dont les fruits tombaient tous avant qu'ils fûssent parvenus à leur parfaite mâturité ; mais que les Siciliens, pour prévenir cet cet inconvénient, étaient dans l'uſage d'attacher des *filze*, ou branches de figuiers ſauvages qu'ils appellent *ſcattajoli*, ſur les figuiers domeſtiques qui avaient coutume de ne pas conſerver leur fruit juſqu'à leur mâturité, défaut qu'ils appellent *ſcaldare* ou *ſiroccare.* C'eſt ainſi qu'ils fécondent cet arbre, & parviennent à lui faire conſerver ſes fruits, ce qui ſerait impoſſible ſans cette précaution.

J'ajoutai en même tems que l'opération par laquelle on rempliſſait cet objet, conſiſtait à enfiler une douzaine de figues ſauvages dans un jonc, & à les placer enſuite ſur pluſieurs eſpèces de figuiers domeſtiques, entre le 23 & le 24 du mois de Juin.

On lit les raiſons qui ont déterminé un pareil uſage, dans un ſavant Mémoire ſur la caprification, compoſé par M. Jeannon de Saint-Laurent, & publié dans le 11e Volume des Actes de la Société appelée *Colombaria* à Florence, page 243. On y voit les avantages que l'on retire de cette méthode pour féconder les figuiers & empêcher la chûte des figues avant leur parfaite mâturité. Mais voici un autre phénomène qui porte avec lui une certaine apparence de myſtère, ainſi que la fécondation des piſtaches, dont j'eus l'honneur de vous parler dans ma

Lettre. Mais il suffit d'ailleurs d'être bien informé du véritable sexe des arbres, pour en déduire facilement les raisons d'après lesquelles on fait l'opération dont il s'agit.

On sait aujourd'hui que la fleur du figuier n'est autre chose qu'un aggrégat, une réunion de petites fleurettes renfermées dans une enveloppe commune, qui ressemble à une bourse. L'observation a fait voir, outre cela, que le figuier domestique ne porte que des fleurs femelles, ou pourvues d'un pistile seulement; au-lieu que le figuier que les Italiens adpellent *caprifico*, ou figuier sauvage, porte constamment des fleurs mâles, c'est-à-dire, qui n'ont que des étamines, qui sont précisément, & qui caractérisent le mâle dens les fleurs. Or, ces filamens sont couverts d'une poussière subtile, qui équivaut, par ses effets, à la liqueur spermatique chez les animaux.

Ceci étant une fois connu & admis, Il est très-facile d'imaginer de quelle manière l'espèce de fruit du figuier sauvage appelé *caprifico* en Italien, étant placé sur le figuier domestique, peut influer sur la fécondation de ses fruits, circonstance d'où dépend leur accroissement & leur disposition à mûrir complettement.

Cet effet doit donc être uniquement attribué au transport de la poussière fécondante des fruits, ou

plutôt des fleurs du figuier sauvage sur celles du figuier domestique, comme j'ai déjà dit que cela se passait à l'égard des pistaches. Ce mystérieux accouplement s'opère encore d'une manière véritablement merveilleuse, par une troupe d'insectes très-petits, appelés *Ichneumons*, qui, à peine sortis des œufs qui avaient été déposés par leur mère dans l'intérieur des fruits du figuier sauvage, en sortent tout couverts de cette poussière fécondante. Or, comme ils sont avides de ce doux nectar qui se trouve dans le fruit du figuier domestique, ils s'y insinuent promptement, par cette ouverture que l'on nomme l'œuil ou le nombril de la figue. S'agitant ensuite parmi ces petites fleurs dont j'ai déjà parlé, & qui se trouvent dans ces fruits, ils y répandent cette poussière fécondante sur ce nombre immense de pistiles, que l'on peut regarder comme autant de Vierges que l'on va marier, & qui étaient éloignées de leurs époux. Dès que les petites fleurs qui existent dans le fruit du figuier domestique, sont ainsi fécondées, cette circonstance contribue très-promptement à l'accroissement de ce fruit, & le mettent en état de rendre les semences qu'il renferme productives, & de rester sur l'arbre jusqu'à ce qu'il soit parfaitement mûr.

Ne croyez pas, Monsieur, que cette opération si sage & si utile, se fasse généralement sur toutes les variétes du figuier domestique que l'on cultive

en Sicile. C'eſt ce qui me reſtait encore à vous faire obſerver dans cette Lettre. Les Cultivateurs Siciliens en excluent préciſément quelques eſpèces de figuiers dont ils laiſſent mûrir les fruits ſans avoir recours à ceux du figuier ſauvage. Or, une de ces eſpèces eſt préciſément le figuier vulgairement nommé en Sicile *il Fico uttato*, que les Botaniſtes appellent *Ficus uttata*.

Une pareille coutume eſt fondée ſur l'idée particulière que les Siciliens ont de la *caprification* : ils attribuent en effet la maturité & la fécondation des figues, à l'introduction de l'air dans ces fruits, & ils croient que ces petits inſectes aîlés ne font autre choſe que d'y ouvrir l'entrée à cet élément. Or, comme le fruit que produit le figuier appelé *Dottato* & autres ſemblables, a l'œuil ou nombril plus grand & plus ouvert que les autres figues, ils regardent comme inutile de l'expoſer à la piqûre de ces petits inſectes, vû que ces figues peuvent mûrir naturellement, ſans un pareil ſecours.

Il eſt cependant vrai que l'expérience prouve que, ſans avoir recours à la caprification, on empêche le fruit du figuier domeſtique de tomber avant ſa parfaite matûrité, & qu'il y parviendra complettement en faiſant un petit trou avec une épingle (1) dans

(1) Si l'on introduit une goutte d'huile avec le bout d'un ſtilet de

l'œuil, ou son nombril ; or, ce fait démontre qu'en donnant un libre accès à l'air dans l'intérieur de cette figue, on donne lieu à la véritable cause de la fécondation de ce fruit. Dans une pareille incertitude, je vous laisserai la liberté de choisir celle des deux explications de ce phénomème qui vous plaira davantage. Je vous prie en même tems de me faire connaître votre sentiment sur cette matière, en restant persuadé de l'estime & de la considération avec laquelle je suis votre, &c, (1).

---

buis, ou celui d'une aiguille dans l'œuil d'une figue encore petite, ce fruit cessera pour lors de croître, & parviendra cependant à sa maturité. C'est par un pareil proeédé que l'on se procure ces figues si petites, que l'on croirait n'être pas encore mûres, & qui surprennent si apréablement ceux qui les mangent.

[*Note du Traducteur.*]

(1) Les Levantins croient qu'en suspendant une gousse d'ail au tronc d'un arbre fruitier, les effluves ou émanations qui sortent de cette gousse, détruisent les effets de ce qu'ils nomment *il malo occhio*, segard funeste, qui fait tomber les fruits, maigrir les enfans, &c. ; aussi voit-on fréquemment des aulx suspendus aux troncs des arbres de leurs vergers. Quelle superstition ! Quelle folie !

LETTRE III.

Sur les Manufactures d'étoffes de soie établies en Sicile, & sur les Statuts qu'on y observe, adressée à M. François Pagini, Secrétaire de la Direction Générale des Bois de Toscane, Directeur & premier Ministre des Archives du Palais, & Chancelier des Imposizions du Grand-Duché, &c., & Membre Honoraire de la Société Royale des Géorgophiles de Florence, &c.

A Catane, ce 10 Septembre 1776.

MONSIEUR,

Quoiqu'éloigné de ma Patrie, je cherchais depuis long-tems l'occasion de vous donner des preuves de mon zèle, parce que mon amour-propre m'a toujours fait ambitionner l'honneur de correspondre avec les personnes qui passent à juste titre pour véritables Philosophes, & pour des Savans du premier Ordre. J'ai donc présumé qu'en vous entretenant aujourd'hui des étoffes de soie qui se fabriquent en Sicile, & des Statuts qui sont en vigueur dans ces Manufactures,

Manufactures, je remplirais mon objet. De pareilles matières ne vous sont point étrangères, puisque l'excellent Ouvrage *Sur la Dîme, les Impositions, les Monnaies, & le Commerce des Florentins jusqu'au 16e siècle*, dont vous êtes l'Auteur, prouve combien vous êtes versé dans l'Histoire économique de notre patrie, & dans la science de l'économie, proprement dite.

Je ne recommande point à votre Excellence les Statuts que j'ai l'honneur de lui faire connaître par ma Lettre, & qui ont force de Loi en Sicile, pour qu'Elle les fasse exécuter & observer avec la même exactitude. Je suis d'autant plus éloigné d'un pareil projet, que je suis intimément persuadé qu'on se trompe grossièrement en voulant assujettir les Arts à des loix trop rigoureuses, parce qu'on ne laisse plus de carrière à parcourir à l'industrie, & qu'on nuit aux progrès de l'Art même.

En faisant abstraction de l'exactitude plus ou moins grande avec laquelle les Siciliens observent ces réglemens, il n'en est pas moins vrai que ces Statuts peuvent fournir des lumières dont le Citoyen & l'Artisan libre peuvent tirer de nouvelles connaissances, pour perfectionner quelques branches de ces Manufactures dans tous les autres pays. Mais entrons en matière.

Palerme a été, par le zèle du Roi Roger pour le progrès des Arts, la première Ville de Sicile où l'on ait fabriqué des étoffes de soie Ce fut lui qui y amena plusieurs Ouvriers de la Grèce, en en revenant victorieux, comme le raconte Othon de Frise, ou *Ottone Frisigense*, dans le premier Livre de *Gestis Frederici*, Chap. 3. *Maxima*, dit cet Auteur, *prædâ direpta opifices etiàm qui sericos pannos tenere solent ob ignominiam Imperatoris illius, suique Principis gloriam deducunt, quos Rogierus in Palermo Siciliæ Metropoli allocans Artem illam texendi suos edocere præcepit.*

Ugone Falcando, Historien vivant dans le même siécle, va nous apprendre quelles étaient les étoffes que les Ouvriers Grecs fabriquaient, & dont il nous a laissé une notice dans sa description de la ville de Palerme. Voici ses propres termes. *Nec verò illas Palatio adhærentes silentio præteriri convenit Officinas, ubi in fila variis distincta coloribus serum vellera tenuantur, & sibi invicem multiplici texendi genere coaptantur.* Il commence d'abord cette notice par la description des étoffes ordinaires de soie qui se fabriquaient avec un, ou deux, & même lisses. *Hinc enim videas amita, dimitaque, trimita, minori peritiâ sumptuque perfici.*

Falcando parle ensuite d'une étoffe de soie que

l'on fabriquait avec six lisses, & que l'on appelait *Sciamita* pour cette raison. *Hinc examinata uberioris materiæ copia condensari.*

On y faisait encore une étoffe couleur de rose. *Heic diarhodon igneo fulgore visum reverberat.*

Le même Auteur parle ensuite d'une belle étoffe de soie de couleur verte, qui avait la plus belle apparence. *Heic diapisti color subviridis intuentium oculis grato blanditur aspectu.*

Cet Auteur parle encore d'autres étoffes de soie qui avaient beaucoup plus d'éclat, & coûtaient davantage ; on y voyait, dit-il, des mouches ayant un peu de relief, & d'autres petits sujets. *Hinc exarentasmata circulorum varietatibus insignita, majus quidem artificium, industriam, & materiæ ubertatem desiderant, majori nihilominùs pretio distrahenda.*

En un mot, le même Historien continue à décrire plusieurs autres étoffes de soie, tant unies que brochées, de différentes couleurs, & à parler également des dessins que l'on exécutait sur ces étoffes, & de plusieurs autres objets relatifs à ces fabriques. *Multa quidem & alia videas ibi varii coloris ac diversi generis ornamenta, in quibus ex sericis aurum intexitur & multiformis Picturæ varietas gemmis interlucentibus illustratur ; margaritæ quoquè aut integræ, cestulis aureis includuntur, aut perforatæ filo tenui connectuntur, & eleganti quâdam dispositionis in-*

duſtriâ (1), *picturati jubentur formam operis exhibere.*

Il eſt donc prouvé que, vers le milieu du douzième ſiécle, on fabriquait déjà à Palerme des étoffes de ſoie, & que cet Art y avait été apporté de la Grèce. Ces mêmes Manufactures ſe ſont toujours ſoutenues avec éclat en Sicile, & y fleuriſſent encore aujourd'hui. On trouve en effet dans cette Iſle des fabriques d'étoffes de ſoie de toutes les eſpèces & de toutes couleurs, où l'on imite avec ſuccès celles qui viennent de l'Étranger.

Il n'y a que trois Villes dans toute la Sicile, ſavoir, Palerme, Meſſine & Catane (2), qui aient

---

(1) Les perſonnes qui méditeront un peu cette citation, verront avec plaiſir que, dans le milieu du douzième ſiécle, on avait déjà porté la fabrication des étoffes d'or & d'argent, que l'on appelle le grand riche, à Lyon, au dégré de perfection où elle eſt de nos jours pour la partie de l'exécution. On imitait la beauté de la Peinture, l'éclat des pierres précieuſes, & l'on avait l'art d'enrichir les étoffes avec des ſemences de perles. La broderie, qui a toujours été portée à la plus grande perfection au Levant, où elle ſe ſoutient encore, ſur-tout à Smyrne, ajoûtait également à la richeſſe des étoffes. Je n'ôſerais avancer que les deſſins qu'on exécutait alors fuſſent d'auſſi bon goût que ceux que l'on exécute à Lyon, & qu'on ne ſaurait ſurpaſſer dans les Manufactures établies dans les autres pays; mais il me ſuffira de remarquer que les procédés purement méchaniques pour faire les plus belles étoffes poſſibles étaient déjà connus.

[*Note du Traducteur.*]

(2) La ville d'Aci-Réale ſollicite actuellement auprès du Roi des

le privilége excluſif de pouvoir fabriquer toutes ſortes d'étoffes de ſoie, d'après certaines régles, loix, & Statuts publiés par les Magiſtrats, qui forment une eſpèce de Juriſdiction connue ſous le nom d'*il Conſolato*, le Conſulat. Cette juriſdiction eſt compoſée ſe ſept Membres, ſavoir: 1. D'un Conſul tiré du Corps de la Nobleſſe.

2. D'un Conſul pris dans la bonne Bourgeoiſie.

3. D'un Conſul Négociant.

4. D'un Conſul choiſi parmi les Maîtres Tireurs de ſoie.

Deux Siciles la permiſſion de pouvoir fabriquer chez elles les mêmes étoffes de ſoie que l'on fait dans les trois Villes que l'on vient de nommer; de monter des métiers pour cet objet, & d'établir enſuite un Conſulat pour veiller à la police de ces Manufactures. Cette grâce leur eſt conteſtée par ces mêmes Villes, en vertu du Privilége excluſif dont elles jouiſſent, & dont elles ont toujours joui. Elles donnent encore pour raiſon le tort que de pareils établiſſemens pourraient leur faire. Je ne ferai point ici le Politique, & ne m'aviſerai point de décider ſi l'extenſion d'une pareille faveur ne contribuerait pas plutôt à augmenter le Commerce & à le rendre plus floriſſant. Il ne m'appartient pas de réſoudre une pareille queſtion. Je ſais ſeulement qu'il y a dans la ville d'Aci-Réale pluſieurs Maîtres Teinturiers, & que les couleurs qu'ils donnent aux ſoies ſont auſſi ſolides & auſſi belles qu'on pourrait le déſirer. On a également porté dans cette Ville à une très-grande perfection, diverſes Manufactures de toiles de lin, ſur-tout celles des toiles que l'on connaît ſous le nom de Damaſcate, dont on envoie tous les ans un grand nombre de pièces à Naples.

[*Note de l'Auteur.*]

5. D'un Conſul Fabriquant d'étoffes.

6. D'un Conſul tiré du Corps des Maîtres Teinturiers.

Et enfin, d'un Notaire qui eſt chargé de rédiger les déciſions & les actes ou Sentences d'une pareille Juriſdiction. Ces Magiſtrats, ou Conſuls, changent tous les ans, & l'on en choiſit d'autres, avec l'agrément du Roi (1).

La ville de Meſſine, qui jouiſſait depuis pluſieurs ſiécles de la gloire d'avoir fait les meilleurs réglemens pour les Manufactures d'étoffes de ſoie, & d'où l'on tirait, comme l'on en tire encore, toutes ces étoffes pour le Levant, & pour les envoyer dans le Ponent (2), eut, juſqu'à Charles-Quint, un Ma-

(1) Le Magiſtrat, ou le Conſulat de Meſſine & celui de Catane, ont le titre de Conſulats Royaux, & les Membres qui les compoſent ſont élus tous les ans par le Roi. Il n'en eſt pas de même du Conſulat de Palerme; il choiſit lui-même ſes Membres, & ſes réglemens diffèrent un peu de ceux des Conſulats de Meſſine & de Catane.

[*Note du Traducteur.*]

(2) On connait en France les petits velours de Meſſine, qui ſont très-légers, & dont on ſe ſert pour des habillemens de mi-ſaiſon, & pour doubler les voitures élégantes. Comme l'on teint ſupérieurement les ſoies en jaune, dans cette Ville & à Naples, on n'en tire guères que des étoffes de ſoie de cette couleur, & des ſoieries noires, qui ſont en général d'un bon uſage & à grand marché.

[*Note du Traducteur.*]

giſtrat chargé de veiller à la police de ces Manufactures Mais ce Prince lui accorda, par un Diplôme donné à Mantoue le 18 Avril 1530, & qui fut promulgué en Sicile le 9 Décembre de la même année, le droit de faire des réglemens pour la meilleure fabrication des étoffes de ſoie, & voulut que de pareils Statuts euſſent force de loi, & que les Fabricans & les Marchands de ſoieries y fuſſent ſoumis. C'eſt pour cette raiſon que la ville de Meſſine obſerva plus ſcrupuleuſement & plus long-tems que les autres Villes de Sicile, les ſages réglemens qu'elle jugea pour lors à propos de faire ou de renouveller à l'époque dont je viens de parler.

Comme il s'introduiſit dans la ſuite quelques abus dans l'exécution de ces mêmes Statuts, on jugea convenable de revoir ces anciens réglemens, & de les réformer ou de les confirmer, ſelon l'exigence des cas. Je vais avoir l'honneur de vous en donner un précis, qui ſuffira pour en faire connaître l'eſprit & l'intention.

Ces réglemens furent d'abord diviſés en un certain nombre de chefs ou *Rubriques*, dont chacune fut enſuite ſous-diviſée en pluſieurs Chapitres. La première regarde ces Ouvriers que l'on nomme en Sicile *Manganellari*, ou Tireurs de ſoie; la ſeconde Rubrique eſt pour les *Filatorai*, ou Devideurs & Ourdiſſeurs de ſoie (à Lyon, & dans toutes les Ma-

nufactures établies en France, ce travail regarde les femmes, & ne forme point de Maitrile); la troiſième Rubrique regarde les Teinturiers; la quatrième eſt pour ceux d'entr'eux qui ne font que les couleurs fines, & la cinquième pour les Teinturiers en noir; la ſixième Rubrique regarde les Fabricans d'étoffes brochées, nommés à Lyon *Satinaires*; la ſeptième ſert de Loi à ceux qui font des étoffes unies, que l'on appelle *Taffetatiers* dans la même Ville; la huitième Rubrique eſt la loi des Fabricans de velours, ou *Veloutiers*, & de ces étoffes que les Italiens appellent *Felpe*; la neuvième regarde ceux qui font des mouchoirs de ſoie, des rubans, des mantes ou fayes; la dixième Rubrique eſt pour les Fabricans d'étoffes tramées de capitous, ou ſoies groſſières, tels que le fleuret & la filoſelle, de coton ou de laine; la onzième regarde ceux qui font des tapis; la douzième rubrique défend la fabrication de certaines étoffes de ſoie reconnues pour être de peu de durée, & pour nuire au commerce; la treizième Rubrique regarde les Tireurs d'or; la quatorzième traite des Maîtriſes en général, & la quinzième & dernière renferme les Réglemens généraux.

La première Rubrique, qui regarde ceux qui tirent la ſoie, contient quinze Chapitres, indépendamment de celui qui indique les peines que doivent encourir les Maîtres qui enfreignent le Régle-

ment. Je rapporterai ſommairement les articles eſſentiels de chaque Rubrique, pour vous faire connaître plus facilement l'intention dans laquelle ces Réglemens ont été faits.

1. Tout Tireur de ſoie devra ſe faire inſcrire ſur le Livre ou ſur la Matricule des Maîtres de ſa profeſſion, qui eſt dépoſé entre les mains des Membres du Conſulat, avant d'exercer ſon état. Il paiera, pour avoir le droit de travailler, une ſeule fois pour toutes, 14 tari de Sicile, qui équivalent à 14 livres de France.

2. Tous les Maîtres ſeront tenus de tirer la ſoie, groſſe ou fine, avec toute la diligence & la perfection dont cette opération eſt ſuſceptible.

3. La meſure des *Manganelli* ou devidoirs, ne pourra pas être moindre de neuf palmes ou empans, ni plus longue que dix palmes, pour que la ſoie ſorte belle & de bonne qualité.

4. Le *Manganello* doit être un peu plus court du côté de l'élève, & il aura du même côté les aîles arrondies & unies, pour que la ſoie puiſſe ſe dévider avec plus de facilité, & ſans courir le riſque de s'écorcher.

5. Lorſqu'on tirera la ſoie, on ne pourra pas en dévider plus de neuf brins à la fois, & l'on ne commencera à travailler qu'après le lever du ſoleil, & l'on ceſſera l'ouvrage à ſon coucher.

6. Il faudra changer l'eau de la chaudière lorsque l'on aura jetté huit fois de suite une certaine quantité de cocons à chaque fois, pour en retirer la soie.

7. On ne dévidera point la soie à rebours, mais dans son sens naturel.

8. La serre sera élevée d'environ trois palmes au-dessus de la chaudière.

9. La fosse dans laquelle tourne le dévidoir, n'aura pas moins de deux palmes & demie de profondeur.

10. On ne pourra mettre autour de cette fosse aucune terrine avec du feu, à moins que le tems ne soit très-humide, ou que le vent de *Sirocco* ou Sud-Est ne souffle avec beaucoup de force.

11. Le dévidoir sera pour le moins éloigné d'une palme de la chaudière.

12. On ne se servira que d'eau douce, qui sera claire & limpide, pour y plonger les cocons dont il faudra tirer la soie.

13. Les Maîtres Tireurs de soie seront obligés de nettoyer cette matière, & d'en enlever tous les bouchons ou *Senighelle* qui pourraient s'y trouver.

14. On ne liera les mateaux, ou flottes de soie, qu'avec un seul fil très-délié, qui aura au plus quatre palmes, ou quatre empans de longueur.

15. L'Apprentif ne pourra jamais travailler à la place du Maître.

16. Les Maîtres ne paieront point leurs Ouvriers à raiſon du nombre de livres de ſoie qu'ils tireront, mais à la journée.

17. Les Maîtres Tireurs de ſoie devront déclarer l'endroit où ils travailleront, ou celui où ils iront travailler, pour que les Conſuls, en ayant connaiſſance, puiſſent les aller inſpecter dans tous les tems, quand ils le jugeront néceſſaire.

18. Les Maîtres Tireurs de ſoie fourniront des cautions ou produiront des Répondans avant de tirer la ſoie.

Rubrique pour les Mouliniers ou Fileurs de ſoie.

1. La chaîne d'une étoffe de ſoie, de quelle qualité qu'elle puiſſe être, ſera préparée de la manière ſuivante. 1°, On mettra le brin ou fil de ſoie qui forme chaque mateau ou écheveau, ſur des canons, pour monter cette ſoie, c'eſt-à-dire, pour en tordre deux ou trois brins ou fils enſemble. On ſe ſervira pour cela d'une roue à étoile & d'une contre-étoile, l'une & l'autre de même diamêtre, & qui n'auront pas moins de ſeize dents. Ces dents ou pointes ſeront entières, & l'on ne permettra pas qu'il y ait une roue où il en manque une. 2°, La ſoie diſpoſée de cette manière, ſera tordue avec des roues à étoiles, qui auront au

moins vingt dents ; la contre-étoile, c'eſt-à-dire, les roues dans leſquelles celles-ci s'engraineront, auront pour le moins ſeize dents.

2. Cette partie de l'étoffe nommée la *Bologneſe*, ou la liſière, doit être d'une ſoie à quatre brins, c'eſt-à-dire, que l'on y emploiera deux fils de deux brins de ſoie chacun, que l'on aura dû tordre avec une étoile à dix-huit pointes, qui engraine dans une contre-étoile ayant ſeize pointes. Cette opération étant faite, on doublera les deux fils doubles de ladite filée, ce qui fera en tout quatre bouts. Ceux-ci étant ainſi doublés, ſeront tordus avec une étoile compoſée de vingt pointes, qui engrainera dans une contre-étoile de ſeize pointes. On aura toujours l'attention que les étoiles aient vingt dents, & les contre-étoiles ſeize.

3. La ſoie deſtinée pour la trame des étoffes, ſera montée à raiſon d'un ſimple bout ou brin, ſur les rochelles ou bobines, & miſe après cette opération ſur des canettes, deux brins à la fois, pour les tordre avec une étoile qui aura pour le moins douze pointes, qui engrainera dans une contre-étoile de vingt-deux pointes, comme ci-devant.

4. La ſoie pour faire cette étoffe que l'on nomme *Scomiglia* en Italien, ſera d'abord montée à un bout ſur des canons, & miſe enſuite ſur les bobines

par deux brins, pour être tordue avec une étoile de vingt-huit pointes, & sur quatre broches de fer.

5. La soie avec laquelle on fera l'étoffe connue en Italie sous le nom de *Scomincino*, sera montée sur des canons par un seul bout, & remise ensuite de dessus ces dernières sur les cannettes, quatre bouts à la fois. On ne pourra pas tordre cette soie avec une étoile qui ait moins de six pointes.

6. La soie pour coudre sera montée sur des canons, au moins deux bouts à la fois; on la tordra ensuite avec une étoile ayant pour le moins vingt-huit pointes, qui sera menée par une contre-étoile qui aura au moins seize pointes. Cette soie sera doublée & tordue avec les mêmes pointes comme ci-devant.

7. La soie pour les *Ochetti*, c'est-à-dire, les boutonnières, sera montée au moins avec deux bouts à la fois, que l'on tordra avec une étoile qui aura pour le moins vingt-sept pointes, & une contre-étoile ayant au moins seize pointes comme ci-dessus. On la doublera & on la tordra de nouveau avec une étoile ayant pour le moins vingt-quatre pointes, & une contre-étoile qui en aura au moins seize.

8. Les ourdissoirs, ou *Valichi* en Italien, doivent avoir douze aîles.

9. Toutes ces différentes espèces de soie ne pourront être préparées, comme on vient de le dire, que

par les Propriétaires des machines deſtinées à faciliter cette opération, & ceux-ci apporteront tous leurs ſoins pour que ces ſoies ſoient dévidées & tordues auſſi parfaitement qu'il eſt poſſible.

10. Les échevaux de ſoie ne pourront pas peſer au-delà d'un quart d'once.

11. Les campanelles, pour filer les premier, ſecond & troiſième fil, doivent peſer un quart & demi d'once.

Celles de la ſoie qui eſt appelée *Bologneſa*, & de l'organſin pour les bas, péſeront chacune une once & un quart.

Les flottes de la ſoie pour coudre, & pour les boutonnières, ſeront d'une groſſeur convenable.

12. Le poids des campanelles pour tordre le premier, le ſecond & le troiſième fil, ſera de trois onces & demie.

Celui des campanelles pour l'organſin avec lequel on fait les bas, & le bolognèſe, ſera de quatre onces.

Les campanelles pour les ſoies pour coudre, pour les étoffes appelées *Ochette*, la *Scomiglia* & les *Scomimini*, en Italien, ſeront de ſix onces.

13. Il eſt ſpécialement enjoint de ne commettre aucune fraude dans la préparation de toutes les eſpèces de ſoie.

14. Les soies que l'on fera préparer dans sa propre maison, pourront être payées à tant la livre, selon le tarif.

Rubrique ou Règlement pour les Teinturiers.

1. Toutes les soies, les fleurets & les filoselles destinées à être teintes en bleu, seront lavées dans de l'eau douce & très-claire, après avoir été rendues parfaitement blanches (1), & seront mises ensuite dans la cuve où elles doivent recevoir la couleur proposée, sans qu'il y soit ajouté aucun mélange ou ingrédient particulier, à l'exception des drogues qui doivent produire la couleur requise.

2. Les soies qui devront être teintes en couleur de saphir, & que l'on suppose déjà parfaitement blanches comme ci-devant, seront lavées dans de l'eau douce & claire, & d'abord teintes en gris de lin clair, qui ne tirera point sur le violet; on lavera ensuite cette soie, comme ci-devant, dans de l'eau douce & claire, avant de la mettre dans la cuve pour y être teinte dans la couleur requise.

---

(1) On parvient à rendre les soies grèzes & jaunes parfaitement blanches, en les faisant tremper & bouillir ensuite dans de l'eau où l'on aura mis autant de livres de savon que l'on devra y blanchir de livres de soie.

[*Note du Traducteur.*]

3. Les soies destinées à être teintes en couleur d'aigue marine & de bleu céleste, seront également rendues parfaitement blanches avant d'être soumises à aucune préparation, on les lavera ensuite dans une eau claire & douce, avant de les mettre dans la cuve.

4. Les soies qui devront être teintes en vert de noix, ou vert foncé, que les Italiens appellent *Bronzino*, couleur de bronze, & en vert de perroquet, seront d'abord aussi blanches qu'il sera possible, & lavées ensuite dans de l'eau douce & claire. On les mettra ensuite dans une dissolution d'alun pendant huit heures, ni plus ni moins. Après les avoir retirées de cette eau alunée, on les lavera à plusieurs reprises dans de l'eau claire, pour les teindre d'abord en jaune, par le moyen des plantes qui fourniſſenr cette couleur, sans employer aucun autre ingrédient. Ces soies étant teintes en jaune, seront bien lavées dans de l'eau douce & claire, comme ci-devant, & mises ensuite dans la cuve pour être teintes en vert. Il est expressément défendu d'employer du sandal, & tout autre mélange, dans cette teinture.

5. Les soies destinées à être teintes en vert clair, seront d'abord rendues très-blanches, & ensuite bien lavées. On les mettra, après cette opération, dans une dissolution d'alun dans l'eau commune pendant huit

huit heures, comme ci-devant, & on les lavera de nouveau dans de l'eau douce & claire; on les teindra enſuite en jaune avec des végétaux, ſans employer aucune drogue tirée du régne minéral. Après les avoir lavées pour la troiſième fois, on mettra ces ſoies dans la cuve, pour y être teintes dans la couleur déſirée, & l'on mettra dans le bain un peu de vitriol.

6. Pour teindre les ſoies en couleur de perle, on les rendra d'abord parfaitement blanches, & on les expoſera pendant quelque tems à la fumée du ſouffre. Lorſqu'elles auront été ſouffrées, on les lavera parfaitement, & on les battra ſur des dalles de pierre bien unies, ou ſur des tables de marbre, pour en faire ſortir toutes les parties hétérogènes. On les lavera enſuite dans de l'eau douce & claire, & on les plongera dans une cuve neuve, où il y aura de l'eau douce, & jamais de l'eau ſalée.

7. Lorſqu'on voudra teindre les ſoies en cramoiſi avec la cochenille, on commencera comme ci-devant, par les rendre parfaitement blanches, & par les bien laver dans de l'eau douce & claire. On les mettra enſuite pendant douze heures dans une diſſolution d'alun. Après en avoir retiré ces ſoies, on les lavera de nouveau dans de l'eau douce & claire, & on les mettra dans le bain de cochenille, auquel on ajoûtera trois onces de noix de galle, pour chaque

livre de cochenille. Il eſt expreſſément défendu d'employer pour cette teinture le *Barzi*, ou bois de Bréſil.

8. Pour donner aux ſoies une belle couleur violette avec la cochenille, on commencera par les rendre très-blanches, & par les laver dans de l'eau douce & claire. On les laiſſera enſuite repoſer dans une diſſolution d'alun, pendant douze heures. Au bout de cet eſpace de tems, on les en retirera pour les laver ſur le champ, avec le plus grand ſoin, dans de l'eau douce & claire. On plongera les ſoies après cette opération dans le bain de cochenille où l'on aura mis, comme ci-devant, trois onces de noix de galle, pour chaque livre de cochenille. On les teindra enſuite en violet, en les mettant dans une cuve appropriée pour cette couleur.

9. Les ſoies que l'on devra teindre en couleur de ceriſe ou cramoiſi, tirant un peu ſur la couleur de vin, ſeront d'abord rendues exactement blanches, & lavées dans de l'eau douce & claire, comme ci-devant, & miſes enſuite dans l'eau alunée pendant l'eſpace de douze heures. On les en retirera, pour les laver dans l'eau douce & claire, & les plonger enſuite dans la cuve de cochenille, où l'on aura mis, comme ci-devant, trois onces de noix de galle pour chaque livre de cochenille, avec très-peu de vitriol.

10. Les soies que l'on voudra teindre en brun, soit clair, soit foncé, seront d'abord rendues parfaitement blanches, comme ci-devant, & ensuite bien lavées. Elles seront mises dans l'eau d'alun pendant six heures, au bout desquelles on les plongera dans un bain de *Lignello* & du bois de Brésil. Il sera facile d'en rendre la couleur plus ou moins foncée, en ajoutant à cette teinture un peu de vitriol, sans noix de galle.

11. On parviendra à donner aux soies une couleur de plomb plus ou moins foncée, en les rendant d'abord parfaitement blanches, & les lavant ensuite, comme ci-devant, dans de l'eau douce & claire. Après cette opération, on les mettra dans de l'eau douce, avec très-peu de noix de galle, dont on développera davantage les vertus colorantes, en ajoutant à ce bain un peu de vitriol.

12. Les soies à qui l'on devra donner une couleur de faux incarnat, soit claire, soit foncée, seront d'abord rendues parfaitement blanches, & bien lavées à plusieurs reprises dans de l'eau douce & claire. On mettra ensuite ces soies dans une dissolution d'alun, pendant huit heures, au bout desquelles on les plongera dans la cuve où l'on aura mis du bois de Brésil avec très-peu de noix de galle pulvérisée & traitée selon l'art, & l'on s'abstiendra de se servir de sumac, parce que cette substance produit une

couleur fauſſe, & d'ailleurs de peu de durée.

Couleurs fines.

13. Avant de teindre les ſoies en couleurs fines, telles que le ceriſe, l'incarnat, la couleur de chair, & le roſe, on les rendra d'abord parfaitement blanches, en les faiſant bouillir, comme on l'a déjà dit, dans de l'eau douce & claire, avec autant de livres de ſavon qu'il y aura de livres de ſoie. On les lavera enſuite dans de l'eau très-claire, & on les mettra dans le bain qui doit leur donner la couleur que l'on déſire, après l'avoir un peu aiguiſé avec du ſuc de limons.

14. Les ſoies que l'on doit teindre en cramoiſi, ſeront d'abord rendues très-blanches, & bien lavées dans de l'eau douce & claire. On mettra enſuite dans le bain où elles doivent être teintes, un peu de cette terre que les Italiens appellent *Oriana* (le raucou); l'on aiguiſera tant ſoit peu cette couleur avec du ſuc de limons.

15. Pour que les ſoies que l'on devra teindre, prennent la couleur qu'on voudra leur donner au plus haut dégré de perfection, & pour qu'elles ſoient d'abord rendues fort blanches, on les tiendra pour le moins pendant trois jours dans le ſavon, ſur-tout les ſoies deſtinées à être teintes en cramoiſi, en ponceau, en couleur ceriſe & autres couleurs fines; deux

jours suffiront pour celles qu'on devra teindre en violet, en vert, en bleu, en couleur d'aigue-marine, ou vert bleuâtre, & en vert céleste. Pour toutes les autres couleurs, les soies resteront dans le savon au moins 24 heures.

16. On ne mettra jamais plus de deux livres & demie d'alun, pour chaque livre de soie crue que l'on voudra teindre.

17. Aucun Maître Teinturier ne pourra jamais mettre moins d'une once & trois quarts de cochenille, pour chaque livre de soie crue qu'il voudra teindre en cramoisi, & moins d'une once & demie de la même matière, pour chaque livre de soie à teindre en cramoisi tirant un peu sur la couleur de vin. Il mettra pour le moins une once de cochenille pour chaque livre de soie crue qu'il aura à teindre en cramoisi tirant sur le violet. Il est expressément défendu à tous les Maitres Teinturiers, d'employer le bois de Bréfil pour de pareilles teintures. Lorsque toutes ces soies auront été teintes en couleurs fines, d'après les règles qui viennent d'être prescrites, elles doivent être à l'épreuve du vinaigre, du suc de limons, de celui d'oranges, & de tout autre acide, au choix du Consulat, quand il jugera à propos de s'assurer de la solidité de leurs couleurs.

18. Aucun Maître Teinturier ne pourra teindre aucune soie, soit écrue, soit cuite deux fois, ou

demi-cuites, qu'il ne les ait d'abord rendues parfaitement blanches.

19. Nul Maître Teinturier ne poutra tenir dans ſon Attelier, ni dans ſes Magaſins, & même dans ſa propre chambre, de l'*Agnus - Caſtus*, du ſumac & autres ſubſtances avec leſquelles on ne peut ſe procurer que des couleurs imparfaites & de peu de durée.

20. Aucun Maître Teinturier ne pourra teindre des ſoies dans une couleur quelconque, ſans en avoir d'abord obtenu la permiſſion du Conſulat.

Rubrique ou Réglement pour le Noir.

Comme le noir eſt la couleur la plus facile à falſifier, & en même tems la plus généralement adoptée dans toute la Sicile, vû l'uſage des mantes, ou voiles de ſoie dont toutes les femmes ſe couvrent la tête, & la quantité prodigieuſe de perſonnes qui s'habillent en noir, on a cru devoir faire un Réglement particulier pour la teinture dans cette couleur, tendant à prévenir toute eſpèce de fraude. Ce Réglement contient vingt articles.

1. Toutes les ſoies ou capitons, c'eſt-à-dire, les fleurets & les filoſelles deſtinées à être teintes en noir, ſubiront cette préparation dans un endroit ſéparé (1), & déſigné par le Magiſtrat. Il ſera enſuite

(1) Cet endroit ſéparé n'exiſte point à Palerme, ni à Catane, d'où

payé comptant, *ſtatìm & illicò*, à chaque Maître Teinturier, 1 tari & 10 grains, ou trente ſols de France, pour chaque livre de ſoie qu'ils teindront dans cette couleur.

2. Avant de teindre les ſoies en noir, on doit les bien nettoyer, & le Marchand, ou toute autre perſonne qui les confiera au Teinturier, doit en donner une note par écrit, ou police, dans laquelle il ſera fait mention de la qualité & du poids de ces ſoies.

3. Les ſoies énoncées dans cette notice ou police, ne pourront être portées dans la maiſon du Maître Teinturier, ni dans ſon attelier, mais dans l'endroit particulier dont il a été parlé ci-devant. Elles y ſeront miſes ſous la garde d'un ſurveillant prépoſé par le Magiſtrat, qui devra toujours avoir l'attention, en recevant cette ſoie, de la comparer avec la note qui en déſigne le poids & la qualité.

---

il paraît qu'on tranſgreſſe les Ordonnances ſur cet article, & que l'on tolère quelques abus dans la préparation de la teinture en noir, couleur qui eſt ſi en uſage, & pour cette raiſon ſi néceſſaire en Sicile. Il eſt bien vrai qu'on s'était propoſé de prendre à Catane une réſolution définitive ſur cet objet, mais ce projet eſt reſté ſans exécution; on en ignore encore le véritable motif. On teint très-bien les ſoies en noir à Rome, à Gênes & en Angleterre. Quelques perſonnes prétendent que cet avantage eſt dû à l'eau de ces différentes Villes.

[*Note de l'Auteur.*]

4. Ce Surveillant ou Directeur ne pourra recevoir aucunes soies pour être teintes en noir, sans la note du Marchand ou de la personne à qui elle appartient.

5. On ne mettra pas au-delà de soixante livres de soie dans chaque cuve de noir. On passera les soies à l'infusion de la noix de galle pendant le jour, & jamais la nuit. On les y laissera pendant l'espace de huit heures, & non pas au-delà de ce terme.

6. Les soies destinées à être teintes en noir seront d'abord rendues très-blanches dans l'endroit où on doit les teindre, & non point ailleurs.

7. On ne mettra pas au-delà de six onces de noix de galle de bonne qualité, pour chaque livre de soie, & une once de *Granatello*. Ces deux substances doivent être pilées dans un endroit indiqué, & en présence du Directeur.

8. Aussi-tôt après que les soies auront passé dans l'eau de galle, on aura l'attention de les bien laver dans de l'eau claire & douce, avant de les mettre dans la cuve de noir.

9. La teinture en noir sera gouvernée d'après le réglement donné par les Consuls. Il est défendu très-expressément de mettre au-delà d'une once de limaille de fer pour chaque livre de soie ou de capitons.

10. Les soies teintes en noir seront lavées dans un lavoir séparé & construit exprès. On plongera les

ſoies à trois repriſes différentes dans la cuve de noir, & une fois dans la ſavonnade. On les lavera enſuite juſqu'à ce que l'eau en ſorte parfaitement claire. Ces différentes opérations ſe feront toujours en préſence du Directeur ou de toute autre perſonne de confiance par lui prépoſée.

11. Les ſoies étant une fois teintes en noir & bien ſéchées, ſeront triées par le ſurveillant ou Directeur, qui les confrontera, partie par partie, avec la notice ou police qui lui en aura été donnée.

12. Les Maîtres Teinturiers ne pourront pas donner plus de trois bains dans la même cuve de noir.

13. Il eſt défendu aux Maîtres Teinturiers en noir de mettre dans la cuve plus de quatre quartuches (le *Quartuccio* pèſe deux livres de Florence) de limaille, chaque fois qu'ils voudront en éprouver la bonté.

14. Le Directeur aura l'attention de faire changer de chaudière ou de cuve, juſqu'à ce quil ſe ſoit ſervi ſucceſſivement de toutes celles qui ſont dans l'attelier particulier pour le noir. Il eſt également défendu aux Maîtres Teinturiers de faire plus de deux bains de noir de ſuite dans la même cuve.

15. Il n'y aura que le Maître Teinturier & ceux de ſes Ouvriers qui doivent teindre les ſoies en noir, qui auront la permiſſion d'entrer dans l'attelier deſtiné ſpécialement pour y donner cette couleur à la ſoie.

16. Le Directeur aura le droit de faire mettre en prison sur le champ toutes personnes qui commettront quelques fraudes ou quelques excès dans l'attelier.

17. Le seul Directeur de l'attelier, aura le droit d'y passer la nuit.

18. Il surveillera toutes les personnes qui entreront dans l'atteliet pour y teindre en noir, & empêchera qu'il ne se commette point de fraudes dans la pesée des doses des drogues ou matières nécessaires aux teintures.

19. En cas de contravention à cet égard, le Directeur portera ses plaintes au Consulat.

20. Il sera permis d'employer dans la préparation du noir, la gomme arabique avec la gomme du pays (1).

Rubrique ou Réglement pour les étoffes de soie brochées.

1. Les damas que l'on fabriquera n'auront pas moins de 90 portées de soie organsin, à raison de 80 soies ou fils par portée, & leur largeur sera de deux palmes, ou de deux empans. Ils seront tramés au

(1) On appelle en Italie gomme *Paesana*, ou du pays, la gomme que l'on tire des pruniers & des cerisiers.

[*Note du Traducteur.*]

moins de deux fils ou brins de trames fines, de même que leurs lisières à cinq lisses.

2. Les étoffes que l'on nomme *Damaschelli*, ou petits damas, pourront être fabriqués avec plus ou moins de portées; ceux qui auront 60 portées d'organsins, & 60 fils par portée, auront deux palmes de largeur, & seront tramés au moins avec deux bouts de trame fine, avec leurs lisières, qui seront toutes de la même couleur, & du poids indiqué ci-dessous; la trame de couleur pésera six onces par canne, & la trame noire sept onces. La trame de couleur pésera tout au plus depuis six onces jusqu'à six onces & trois-quarts, & depuis sept onces jusqu'à sept onces & demie.

3. Les petits damas qui seront fabriqués à raison de 50 portées d'organsins, ayant 80 fils chacune, auront deux palmes de largeur, & ne pourront pas être tramés avec moins de deux bouts de soie, comme ci-devant, ainsi que les lisières, qui seront à trois lisses, & du poids indiqué ci-dessous. La trame de couleur pésera cinq onces & trois-quarts, & la trame noire pésera six onces & trois-quarts, dans la même longueur d'étoffe.

4. L'étoffe appelée *Damaschelli*, ou petit damas, sera de 45 portées d'organsin, de 60 fils chacune; aura deux palmes de largeur: & cette étoffe sera tramée pour le moins avec deux bouts de soie, comme

ci-devant, & le poids de cette trame ſera comme on va le voir. La trame de couleur péſera, par canne d'étoffe, cinq onces & trois-quarts, & la trame noire ſept onces, dans la même longueur d'étoffe, en y comprenant les liſières à trois têtes. il eſt ordonné en outre que les portées deſdites étoffes appelées *Damaſchelli*, ou petits damas. ne ſeront pas dans un plus grand, ni dans un moindre nombre que celui qui eſt fixé par le Réglement.

5. Les ras travaillés ou brochés, que l'on nomme en Italie fleur de France, *Fior di Francia*, ſeront de ſoixante portées d'organſin de 80 fils chacune, & leur largeur ne ſera jamais moindre que de deux palmes; ils ne pourront également être tramés avec moins de deux bouts de ſoie dite trame fine, avec leur liſière, qui ſera de trois liſtes.

6. L'étoffe de ſoie appelée *Tabinetti*, & qui ſera rayée, ſoit avec du poil, ſoit ſans poil, aura 60 portées d'organſin de 80 fils chacune; ſa largeur ſera de deux palmes, & cette étoffe ſera tramée, pour le moins avec deux bouts de trame fine avec ſes liſières.

7. L'étoffe connue ſous le nom de *Molle* en Italie, qui ſerait brochée, aura 80 portées d'organſin, de 80 fils chacune, & ſa largeur ſera de deux palmes, & ſa trame de deux fils, comme ci-devant.

8. Celles que l'on appelle *Vintilizzi*, ou *Claſſi di*

ſeta, ſera de 120 portées d'organſin de 80 fils chacune, ſa largeur de deux palmes ; c'eſt-à-dire, que la toile aura 80 portées, & le poil ſera de 40 portées, la trame ſera comme ci-deſſus.

9. L'étoffe appelée *Sacri*, & travaillée avec le poil, ſera de 64 portées d'organſin de 80 fils chacune ; ſa largeur ſera de deux palmes, & la trame comme ci-devant.

10. L'étoffe appelée *Tutta lama* & *Mezza lama* brochée, ſera de 40 portées d'organſin, de 80 fils chacune ; ſa largeur ſera de deux palmes, & la trame comme ci-devant. La lame, ſoit d'or, ſoit d'argent, qu'on emploiera, doit toujours être fine, & jamais fauſſe, ſous quelque prétexte que ce puiſſe être.

11. Les draps ou étoffes brochées, nommées en Italie *Drappi ſpolinati*, dans leſquels on fait entrer ou l'or & l'argent ſeuls, ou enſemble, ou des ſoies ſeules, ou des ſoies avec de l'or ou de l'argent, ou toutes ces matières réunies, c'eſt-à-dire, des ſoies de couleur, de l'or & de l'argent en même-tems, auront toutes 60 portées d'organſin de 80 fils chacune ; leur largeur ſera de deux palmes, & elles ſeront tramées comme ci-deſſus.

Rubrique ou Réglement pour les étoffes de ſoie unies.

1. Les étoffes appelées *Terzanelli leggi* en Sicile,

seront de 40 portées de soie organsin, de 40 fils chacune; leur largeur sera de deux palmes, & ces étoffes seront tramées comme les précédentes, sans cordons ou lisières.

2. Celles que l'on nomme *Terzanelli forti*, seront de 40 portées d'organsin de 80 fils à chaque portée, auront deux palmes de large, & seront tramées comme l'étoffe ci-devant, & leurs lisières seront à trois listes. La trame colorée pésera quatre onces dans la longueur d'une canne, & la trame noire pésera cinq onces.

3. L'étoffe appelée dépouilles de serpens de soie, *Spoglie di serpe di seta*, sera de 40 portées d'organsin de 80 fils chacune, aura deux palmes de largeur, & sera tramée comme la précédente étoffe.

4. Celle que l'on connaît en Italie sous le nom de *Baratti*, sera de 40 portées de cette soie que l'on nomme *Bologneſa* en Italien, ayant chacune 80 fils. Si l'on y emploie de l'organsin, cette étoffe aura pour lors 80 portées du même fil que la précédente; sa longueur sera de trois palmes, & la trame comme ci-dessus & sans lisière.

5. L'étoffe appelée *Spichetti* aura 40 portées de soie dite *Bologneſa*, & 80 portées si c'est de l'organsin; les unes & les autres auront chacune 80 fils; sa longueur sera de trois palmes, & la trame sera comme dans l'étoffe ci-devant, & sans lisières.

6. Celle que l'on nomme *Spicchetti*, ou à petits grains, ſera de 40 portées d'organſin de 80 fils ; ſa largeur ſera de deux palmes, & la trame comme celle de la dernière étoffe.

7. L'étoffe appelée *Teletta fina & falſa*, ſera de 40 portées de ſoie dite *Bologneſa*, & de 80 portées en ſoie organſin, & chaque portée de 80 fils ; ſa largeur ſera de deux palmes ; la telette fine ſera tramée avec deux bouts de trame fine, & la fauſſe avec deux bouts de *Capicciola*, ou ſoie groſſière, avec ſes liſières.

8. Les camelots mélangés ſeront de 50 portées de ſoie *Bologneſa* tordue, ſavoir, un bout d'organſin d'une couleur, & l'autre fil d'une couleur différente ſelon le mélange. Chaque portée ſera de 80 fils, & la largeur de cette étoffe de deux palmes & demie, & la trame à deux fils, comme ci-devant.

9. L'étoffe appelée *Armiſino*, ou armoiſin, ſera de 90 portées d'organſin de 80 fils chacune, large de quatre palmes, & tramée à deux bouts comme la précédente, & ſera ſans liſière ou cordon.

10. Celle que l'on nomme *Scomincino*, ſera de 100 portées d'organſin de 80 fils chacune, large de quatre palmes, & tramée à deux bouts de cette ſoie que l'on deſtine à cette eſpèce d'étoffe & que l'on appelle *Scomincino*, dont chacun ſera tordu à quatre bouts, & ſans cordon ou liſières.

11. Le *Taffetas* ou *Scomiglia* double, ſera de 60 portées d'organſin de 80 fils chacune, en y comprenant les cimoſes, & ſa largeur ſera de quatre palmes.

12. Le *Taffetas* de trois palmes ſera de 40 portées organſin, avec les cimoſes ou liſières; chaque pottée ſera de 80 fils, & cette étoffe ſera tramée avec un ſeul bout de ſoie.

13. L'étoffe appelée *Signoria*, ſera de 60 portées d'organſin, de 80 fils chacune, en y comprenant les liſières; ſa largeur ſera de quatre palmes, & tramée d'un ſeul fil deſtiné à l'étoffe nommée *Scomincino*, qui eſt tordu à quatre bouts. Si on ſe ſert pour la tramer de la ſoie employée pour l'étoffe dite *Scomiglia*, ou taffetas, on ne pourra mettre que deux bouts de ſoie dans cette trame.

14. Quant aux mantes d'organſin, ou de Taffetas, l'étoffe dont on les tirera, aura 40 portées de ſoie organſine, de 80 fils chacune; ſa longueur ſera de trois palmes, & ſa trame conſiſtera dans un ſeul fil de ſoie pour le taffetas, & qui ſera torſe ou friſée.

15. Les mantes d'organſin & de capiton ou fleuret, ſeront de 40 portées d'organſin, de 80 fils chacune; leur largeur ſera de trois palmes, & ces étoffes ne ſeront tramées qu'avec un ſeul bout du fleuret le plus fin.

16. Les mantes de *Scomiglia* & de *Capicciola*, ſeront

seront de 40 portées de *Scomigliarizza*, de 80 fils chacune; leur largeur sera de trois palmes, & ces mantes seront tramées comme celles ci-dessus.

17. Les mantes pour voile double seront de 40 portées de soie pour la *Scomiglia*, & qui sera frisée de 80 fils chacune. Leur largeur sera de trois palmes, & leur trame sera de deux bouts de cette soie que l'on nomme *Scomigliarizza*.

18. Les mantes dites de *Mezzo velo*, seront de 40 portées de *Scomigliarizza*, de 80 fils chacune; leur largeur sera de trois palmes, & celles-ci seront tramées avec un bout de la soie dite *Scomiglia*.

19. Les mantes dites de *Velo sengro*, ou de fil à une dent, *Filo à un dente*, seront de 30 portées de *Scomigliarizza*, & de 80 fils chacune; leur largeur sera de trois palmes, & leur trame comme ci-dessus.

20. Les tabis, ou *Terzanelli*, auront quatre palmes de large, & 80 portées d'organsin de 80 fils chacune. Cette étoffe ne sera pas tramée avec moins de deux bouts de trame fine, dont le poids sera spécifié ci-dessous. La trame de couleur ne pésera pas au-dessous de huit onces & trois-quarts pour chaque canne, & celle qui sera noire pésera au moins dix onces & demie, avec ses cordons, qui auront pour le moins 40 fils chacun, & à trois listes.

21. L'étoffe appelée *Scoffino*, ou lustrine, aura

deux palmes & demie de largeur; elle ſera de 40 portées d'organſin de 80 fils chacune, & ne ſera tramée qu'avec un ſeul bout de trame fine, ou deux bouts de filate, & ſans cordons.

22. L'étoffe nommée *Raſo liſcio*, aura deux palmes de largeur, & ſera de 80 portées d'organſin de 80 fils chacune. Elle ſera tramée pour le moins avec deux bouts de trame, avec ſes cordons à cinq liſtes.

23. L'étoffe appelée *Raſino*, ſera large de deux palmes, aura 50 portées d'organſins, de 80 fils chacune, & ſera tramée de deux bouts de trame fine, pour le moins, & tiſſue à cinq liſſes, avec ſes cordons, qui ſeront de trois liſtes.

24. L'étoffe connue ſous le nom de *Cattivella*, ſera large de trois palmes, & ſera de 40 portées de fleuret, de 80 fils chacune, & rramée, ſoit d'un bout, ſoit de deux fils de la même filoſelle, ou fleuret.

25. La largeur de l'étoffe dite *Spichetto de Capicciola*, ou ſimplement *Capicciola*, ſera de trois palmes, & de 24 portées de 80 fils, & ſera tramée à volonté d'un bout ou de deux de filoſelle.

26. La *Cattivella* double de fleuret tordu à deux fils, aura trois palmes de large, 24 portées de 80 fils chacune, & ſa trame ſera pour le moins de deux fils de fleuret fin.

27. L'étoffe appelée *Tutta lama*, & *Mezza lama liſci*, aura quatre palmes de largeur, ſera de 30 portées d'organſins, de 80 fils chacune. Elle ſera tramée au moins avec deux bouts de trame, & la lame, ſoit d'or, ſoit d'argent qu'on y emploiera, ſera toujours fine.

Rubrique des Velours & des Peluches, c'eſt-à-dire, Réglement pour ces Étoffes.

1. Les velours unis ſeront de 100 portées d'organſin, de 80 fils par portée, ceſt-à-dire, que la toile, ou l'étoffe, proprement dite, ſera de 60 portées d'organſin retord, & le poil de 40 portées d'organſin fin. La largeur de cette étoffe ſera de deux palmes, & on la tramera pour le moins avec deux bouts de trame, avec ſes cordons à cinq liſtes; il eſt expreſſément défendu de mettre de la gomme aux cordons ou liſières.

2. L'étoffe appelée *Felpe*, avec le poil à trois bouts, ſera de 70 portées d'organſin, & de 80 fils, ſavoir, la toile de 40 portées d'organſin retord, & le poil de 30 portées d'organſin fin. Sa largeur ſera de deux palmes, & cette étoffe ſera tramée comme celle dont on vient de parler, avec un cordon d'une ſeule couleur.

3. La peluche avec le poil à deux bouts, aura 70

portées d'organsin, de 80 fils chacune, c'est-à-dire, la toile aura 40 portées d'organsin retord, & le poil 30 portées d'organsin fin. Sa largeur sera de deux palmes, comme ci-devant, & la trame comme celle de l'étoffe ci-dessus, avec ses cordons à trois listes. Il est pareillement défendu de mettre de la gomme à ces derniers.

4. L'étoffe apdelée *rizzato*, ou frisée, sera de 64 portées d'organsin, à raison de 80 fils par portée, savoir, la toile, de 32 portées d'organsin retord, & le poil de 32 portées d'organsin fin. Sa largeur sera de trois palmes, & sa trame comme ci-dessus, avec ses cordons à trois listes.

Règlement, ou Rubrique pour les Nappes & les Mouchoirs.

1. Les nappes brochées, soit d'or seul ou d'argent, ou brochées d'or & d'argent en même tems, ou brochées en soie, seront de 72 portées d'organsin, de 80 fils chacune. Leur largeur sera de quatre palmes, & celles-ci ne seront pas tramées de moins de deux fils de trame fine.

2. Les nappes damassées avec des raies d'or ou d'argent, ou de simple soie, seront de 72 portées d'organsins, de 80 fils chacune. Leur largeur sera de quatre palmes, & leur trame comme ci-dessus.

3. Les nappes unies, avec un travail aux deux

têtes, seront de 40 portées d'organsin, de 80 fils chacune ; leur longueur sera de trois palmes, & leur trame comme celle des précédentes.

4. Les mouchoirs à grains & *alla Tolosa*, seront de 40 portées d'organsin, de 80 fils chacune ; leur largeur & leur trame comme ci-dessus.

5. Les mouchoirs damassés seront de 60 portées d'organsin, de 80 fils chacune ; leur largeur sera de trois palmes, & leur trame comme ci-dessus.

6. Les mouchoirs appelés *Sopra calici*, seront de 30 portées d'organsin, de 80 fils chacune ; leur largeur sera de deux palmes & demie, & leur trame sera composé d'un fil fort de trame, ou de fleuret.

7. Les mouchoirs rayés & unis seront de 40 portées d'organsin, de 80 fils chacune ; leur largeur sera de trois palmes, & leur trame ne sera que d'un fil.

Rubrique ou Règlement pour les Etoffes de soie qui seront tramées de fleuret, de coton & de laine.

1. Il sera permis de tramer dorénavant des étoffes dont la chaîne sera de soie, avec du fleuret, du coton, & même de la laine, pour la plus grande facilité du commerce, quoiqu'elles fussent défendues avec plusieurs autres étoffes, par les anciens règlemens du Consulat.

2. On pourra fabriquer les étoffes appelées *Ter-*

zanelli, rayées de soie & de fleuret, ou de soie & de coton; elles seront de 40 portées d'organsin moins déliée, pour cela appelée *Orsoyo fermo* dans le commerce, & de 80 fils chacune; leur largeur sera de deux palmes, & leur trame ne pourra pas être de plus d'un fil de capiton ou filoselle, ou de coton. Si l'on veut que cette étoffe soit d'une seule couleur, on devra la fabriquer de manière que la chaine & la trame aient les qualités requises pour être reputées bonnes. La trame sera sans cordon, mais avec une seule cordeline. Si l'on souhaite tramer de pareilles étoffes avec de la laine, elles seront alors de 40 portées de soie dite *Bologneſa*, ou de 80 portées d'organsin, ayant chacune 80 fils, avec les mêmes conditions que ci-dessus, & non pas autrement.

3. L'étoffe appelée faux ras, *Rasi falsi*, qui, suivant les anciens règlemens, devaient être de 60 portées, pourra être dorénavant, pour la plus grande facilité du commerce, à raison de 40 portées de 80 fils chacune, mais toutes d'organsin fin. La trame sera exclusivement de cette soie que les Italiens appellent *Filato Aleſſandrino*, & non point de celui qu'ils nomment *Maſcolino*.

4. Les taffetas de Naples seront de 30 portées d'organsin, de 80 fils chacune; leur largeur sera de deux palmes, c'est-à-dire, que la toile aura 20 portées, & le poil dix portées. On pourra les tramer

avec du coton ou du ſpolin, qui eſt de ſoie, & n'aura qu'un bout.

5. Les petits damas tramés, ſoit avec du capiton, ou filoſelle, ſoit avec du coton, ſeront de 50 portées d'organſin, formées de 80 fils chacune. Leur largeur ſera de deux palmes; ils ne ſeront pas tramés avec plus de deux bouts, & ſans cordons.

6. La brocatelle aura 60 portées d'organſin de 80 fils chacune, ſavoir, la toile de 45 portées, & le poil de 18. Sa largeur ſera de deux palmes. Cette étoffe ſera tramée avec deux navettes, dont l'une ſera chargée de trame à deux bouts, & l'autre de *Filato Aleſſandrino*. Il eſt expreſſément défendu d'employer pour de pareils draps, ce que l'on appelle *il Filato maſcolino*.

Rubrique ou Règlement pour la fabrication des Tapis.

1. La toile des tapis nommés 42, doit être, pour chaque palme, de 7 portées d'organſin ferme & ſcotto, & le poil de trois portées & demie à raiſon de 80 fils par portées. Ils ne ſeront pas tramés avec moins de deux bouts de coton. Ledit poil doit entrer de ſept palmes par palme.

2. La toile des tapis nommés 30, doit être, pour chaque palme, de cinq portées d'organſin ferme ſcotto, & le poil de deux portées & demie,

trame ferme de 80 fils chacune, & ledit poil doit entrer sept palmes pour une palme, & ces tapis seront tramés ci-dessus.

3. La toile des tapis appelés 24, sera pour chaque palme, de quatre palmes de quatre portées d'organsin, *fermo Scotto*, & le poil de deux portées de trame ferme, de 80 fils chacune, & ledit poil entrera de six palmes à palme, & ces tapis seront tramés comme ci-dessus.

Rubrique ou Règlement contenant les défenses générales & relatives à la fabrication des étoffes de soie.

1. Aucun Maître ne pourra fabriquer ni faire fabriquer aucune espèce d'étoffe de soie, de drap de soie or & argent, de soie pure ou de filoselle, de couleur cramoisi faite avec la cochenille, d'incarnat fin, de couleur cerise & autres couleurs fines, en les tramant ou les faisant tramer avec des soies teintes, avec de la laque, mais seulement avec des soies ou filoselles teintes en couleurs fines. Ils auront soin de n'employer de pareilles trames que pour couvrir des chaînes teintes avec de la laque. On excepte cependant de cette règle, les velours, les peluches, les ras, les étoffes appelées *rasini* unis, pour lesquels

on pourra employer des trames teintes avec une pareile couleur.

2. On ne pourra point fabriquer ni faire fabriquer aucune eſpèce d'étoffe de ſoie, ſans que la ſoie ou le fleuret, que l'on y emploiera, n'ait été bien cuit auparavant.

3. Aucun Fabricant ne pourra donner le luſtre ou apprêt ſur le métier, ou hors du métier, à quelle eſpèce d'étoffe de ſoie ſeule que ce puiſſe être, & à aucun drap d'or & d'argent, &c. On excepte cependant les taffetas, les ſatins, les ras ou raſins unis & brochés, auxquels l'uſage veut que l'on donne le luſtre ou l'apprêt hors du métier, & non point autrement.

4. Aucun Maître ne pourra fabriquer aucune étoffe de ſoie d'une nouvelle invention, ſans en avoir obtenu la permiſſion du Conſulat (1).

---

(1) Quoiqu'un pareil règlement paraiſſe gêner l'induſtrie, il ne nous ſemble pas moins propre à prévenir ces abus qui décréditent les Manufactures. Il eſt certain que les anciennes étoffes de ſoie étaient bien plus ſolides & plus durables que celles que l'on fabrique aujourd'hui; mais elles étaient néceſſairement plus chères. C'eſt à l'expérience à décider s'il eſt plus avantageux pour les pays de Manufactures, d'avoir continuellement des commiſſions ou demandes pour des étoffes d'une excellente qualité, & d'un débit aſſuré, que pour des étoffes légères, de peu de durée, dont on ne tarde guères à ſe dégoûter.

[*Note du Traducteur.*]

Rubrique ou Réglement pour les Tireurs d'or.

Aucun Paſſementier ne pourra fabriquer aucune eſpèce de galons de paſſemens, de garnitures, de boutons d'or & d'argent filés, ſans employer la ſoie pure pour ſoutenir le trait d'or ou d'argent. Il faudra encore que cette ſoie ſoit bien blanche & bien cuite, avant d'être recouverte du trait d'argent, & d'un beau jaune pour le trait d'or, & nullement fraudée, ſous peine de punition exemplaire pour le Guimpier & Tireur d'or (1).

Comme les étoffes dont on vient de parler, ne ſe fabriquent point en France, on a cru devoir ſe

(1) Dans tous les pays où l'on fabrique des galons d'or & d'argent & autres paſſemens, il eſt très-expreſſément défendu de filer l'or faux ſur de la ſoie jaune, & de l'argent faux ſur de la ſoie blanche, on a réſervé la ſoie pour les matières fines, & fournir par là un moyen pour découvrir toute eſpèce de fraude; quoique le faux, filé ſur de la ſoie, fut très-beau & très-durable, il ſerait cependant un moyen très-ſimple de diſtinguer les matières fines, par l'odeur ſeule du cuivre, qui leur eſt inhérente. On était cependant parvenu à maſquer cette odeur en argentant d'abord le fil de cuivre, & le dorant enſuite; mais comme cette double opération emportait une bonne partie du bénéfice, on a renoncé à ce procédé, qui fourniſſait de l'or faux preſqu'auſſi éclatant que celui qui était fin, & appliqué ſur le fil d'argent. Ce nouveau fil était mis ſur ſoie jaune.

[*Note du Traducteur.*]

diſpenſer de rapporter le tarif d'après lequel ceux qui les font, doivent être payés en Sicile. Cet article ne pouvant intéreſſer que les gens du pays, on ſe contentera d'indiquer ſeulement le prix de chacune de ces étoffes, avec tous les droits d'exportation payés. On a préſumé d'un autre côté que le tarif des Tireurs de ſoie, des Devideurs & des Ourdiſſeurs, des Guimpiers, des Teinturiers, des Taffetatiers, des Satinaires, des Veloutiers, & des Fabricans de mouchoirs & de tapis de ſoie, devait varier en raiſon de la cherté des denrées & des matières; des détails auſſi faſtidieux ſeraient doublement inutiles dans cet Ouvrage.

Règlemens généraux.

1. Aucun Marchand, ni toute autre perſonne, ne pourra donner aucune matière pour le prix de la main-d'œuvre, ou de fabrication, aux Maîtres & aux Maitreſſes, ſous peine de 40 onces, ou 600 l. de France d'amende.

2. Les Conſuls, d'après le vœu de leur Conſeil ordinaire, auront le droit de faire quelle loi & quel règlement qu'ils jugeront à propos, pour les avantages des Manufactures d'étoffes de ſoie.

3. Les Conſuls auront également le droit de publier leurs Règlemens & Ordonnances.

4. La permiſſion d'augmenter & de diminuer le nombre des portées qu'on eſt dans l'uſage de mettre à telle ou telle étoffe, ne pourra être accordée que par deux Conſuls, ſavoir, celui qui eſt tiré de l'ordre des Marchands, & par le Conſul choiſi parmi les Maîtres Fabricans.

5. Les Conſuls, & autres Membres de la Magiſtrature, ſeront exempts de monter la garde en tems de guerre.

6. Les Conſuls ſeront obligés de s'aſſembler pour le moins deux fois par ſemaine, dans la ſalle du Conſulat.

7. Les Conſuls ne pourront laiſſer de dettes à payer après être ſortis de leurs charges, & ſeront tenus de les payer de leurs propres deniers, avant de quitter leurs fonctions.

8. Celui qui donnera de la ſoie à travailler, ſera tenu de la faire inſcrire ſur le livre du Maître.

9. Ceux qui auront été reçus Maîtres dans une des profeſſions quelconque de l'Art de la ſoie, ne pourront exercer que celle pour laquelle ils ont été reçus.

10. Il eſt défendu de faire des bas avec la ſoie deſtinée à tramer les étoffes.

11. Il ſera accordé un déchet raiſonnable aux Maîtres & aux Maitreſſes qui exercent l'Art de la ſoie.

12. Il eſt particulièrement enjoint aux Fabricans & à tous les Maîtres des différentes parties de l'Art de la ſoie, de ne commettre aucune fraude dans l'exercice de leur profeſſion.

13. Aucun Mercier ne pourra achetter des flottes de ſoie ou de fleurets, ni autres objets qui entrent dans la fabrication des différentes eſpèces de ſoieries.

14. Les Courtiers, ou toute autre perſonne, ne pourront s'immiſcer à vendre des étoffes de ſoie, qu'elles n'aient été portées auparavant au Conſulat, pour y être examinées & plombées.

15. Il eſt défendu à toutes perſonnes d'exercer aucune des branches de l'Art de la ſoie, à moins qu'elle ne ſe ſoit fait inſcrire ſur la matricule.

16. Les Ouvriers qui travaillent chez les Fileurs & Devideurs de ſoie, ceux qui font tourner leurs rouets, ſeront tenus de finir leur ſemaine.

17. Les Compagnons, les Tireurs de cordes & de boutons, ſeront tenus de finir l'ouvrage qu'ils auront commencé.

18. Les Compagnons ne pourront pas quitter leurs Maîtres ſans raiſons légitimes.

19. Lorſque les Maîtres Fabricans, Mouliniers, Ourdiſſeurs & Teinturiers prendront des Ouvriers, ils ſeront obligés d'en prévenir les Maîtres où ces Ouvriers, qui ſe préſenteront chez eux, auront travaillé, & cela avant de prendre aucun engagement

avec eux. Cet article regarde ſpécialement les Compagnons & les Tireurs de cordes & de boutons.

20. Les Maîtres des différentes profeſſions relatives à l'Art de la ſoie, ne pourront avoir recours à d'autres Tribunaux qu'à celui du Conſulat, pour toutes les conteſtations qui pourraient ſurvenir ſur l'exercice de leur état.

21. Tous les Maîtres de l'Art de la ſoie ſeront obligés de faire connaître le lieu de leur demeure.

22. Tout Avocat qui ſera chargé d'une affaire relative à l'Art de la ſoie, ſera obligé de recourir au Conſulat, quel que ſoit le Tribunal auquel il ſe trouve attaché.

23. Il ſera fait un Règlement particulier pour la fabrication des étoffes de ſoie pour la nouvelle Compagnie.

24. On pourra fabriquer des étoffes de ſoie ayant plus ou moins de portées, c'eſt-à-dire, qui ſeront plus ou moins larges, & tramées avec telle ou telle eſpèce de trame, en en demandant la permiſſion au Conſulat.

25. Le Conſulat eſt le ſeul Tribunal qui ait le droit de juger de toutes les conteſtations & de tous les procès qui peuvent avoir lieu dans l'Art de la ſoie.

26. Toutes les diſcuſſions doivent être examinées & jugées par le Conſulat, avec le moins de forma-

lités poſſible, & d'après les uſages du commerce.

27. Les Conſuls auront le droit de réformer, de confirmer ou de faire quel Règlement qu'ils jugeront néceſſaire, en ſe faiſant aider de leur Conſeil ordinaire.

28. Dans les cas douteux, le Conſulat décidera en faveur du Fiſc.

29. Le Conſulat pourra ſévir & procéder contre les Marchands de ſoie qui tromperaient les Fabricans en ne leur livrant pas leurs marchandiſes aux époques convenues.

30. Les étoffes de ſoie de Manufactures étrangères, portées à Meſſine pour y être vendues, ſeront ſujettes à être inſpectées par le Conſulat.

31. On pourra fabriquer des étoffes de ſoie pour ſon propre uſage, avec la permiſſion du Conſulat.

32. Les cautions & les répondans ſeront tenus, comme ces particuliers pour leſquels ils ont répondu.

33. Ordonnance publiée le 5 Mars 1727, pour faire obſerver le Règlement dont on vient de donner le précis.

Peines portées contre ceux qui tranſgreſſeront & contreviendront à chacun des articles contenus dans les précédentes Rubriques ou Règlemens.

Rubrique des Tireurs de ſoie. Les Maîtres qui

tirent la soie paieront deux onces, ou trente livres argent de France d'amende, en cas de contravention dans l'exercice de leur profession.

Rubrique des Fileurs & Devideurs de soie. Il y aura une amende de deux onces, ou trente livres de France, avec perte de soie, en cas de contravention.

Rubrique des Teinturiers. En cas de contravention, les Maîtres Teinturiers paieront 10 onces d'amende, ou 150 de nos livres, paieront la soie qu'ils auront gâtée, & cela pour la première fois; 20 onces, ou 300 livres, en cas de récidive, & à la troisième fois ils seront déchus de leur Maitrise, & défense leur sera faite d'exercer désormais la profession de Teinturier. Ils seront en même-tems privés du droit de suffrage dans les délibérations de leur Communauté.

Rubrique pour le Noir. Les Teinturiers en noir paieront 25 onces d'amende, ou 250 livres argent de France, en cas de contravention dans l'exercice de leur profession, & seront en outre déchus de la Maitrise. Si la prévarication a lieu par la négligence ou par la connivence du Directeur de l'attelier où l'on prépare exclusivement cette couleur, ou par celle de ses Préposés, ceux-ci paieront comme ci-devant, une amende de 25 onces, ou de 350 liv.

Rubrique des Fabricans d'étoffes brochées. Ces Marchands

Marchands-Fabricans paieront une amande de 20 onces, ou de 300 livres, dans le cas de mauvaise fabrication, & paieront l'étoffe de soie, qu'elle soit unie ou brochée. Les Ouvriers seront soumis à la même peine.

Rubrique pour les étoffes de soie unies. Les peines seront les mêmes que pour les étoffes brochées.

Rubrique pour la fabrication des velours & des peluches. L'amande sera la même que pour les Fabricans des étoffes précédentes, dans le cas de contravention.

Rubrique pour les nappes & les mouchoirs. L'amande sera de deux onces, ou trente liv. de France, dans le cas de contravention dans la fabrication des étoffes dont on vient de parler.

Rubrique pour les étoffes de soie tramées avec du fleuret, du coton ou de la laine. Même amende que ci-dessus.

Rubrique pour les tapis. Même peine que ci-devant, en cas de contravention.

Rubrique portant défenses spéciales de fabriquer telle ou telle espèce d'étoffe de soie. Les mêmes peines que ci-devant.

Rubrique pour les Tireurs d'or. Même amende de deux onces, ou trente livres de France.

Rubrique ou Reglement pour les façons. Il sera payé une amende de deux onces, ou de trente liv.

par tous ceux qui ne paieront pas le prix juſte & convenable des façons aux Maîtres & aux Maitreſſes.

Voilà, Monſieur, une notice exacte des Réglemens qui ſont en vigueur dans toute la Sicile, dans l'Art de la ſoie. Il ne me reſte plus qu'à vous donner une idée des diverſes étoffes que l'on y fabrique avec cette précieuſe matière, & dont il ſe fait un commerce aſſez conſidérable, ſur tout avec Trieſte, Malthe, Lisbonne, Maroc, les Iſles Canaries, & pluſieurs autres endroits, dont je néglige ici les noms.

Note des étoffes de ſoie que l'on expédie plus volontiers que les autres hors du Royaume de Sicile, avec leur prix de Manufacture, & celui auquel elles reviennent étant rendues au Vaiſſeau, après avoir acquitté tous les droits de ſortie & frais d'emballage & d'expédition.

	La canne de Sicile.
Velours	2 onces 15 tari.
Rendus á bord, où au Vaiſſeau .	2 . 24
Peluches	1 . 14
Rendues à bord	1 . 22
L'étoffe appelée *Terzi peli* . .	2 . 0
Rendue à bord	2 . 6

La canne de Sicile.

Le tabis	1 once	12	tari.
Rendus à bord	1 .	18	
Moires unies, ou *Molle* . . .	1 .	2	
Rendues à bord	1 .	5	
Les demi moires	0 .	20	
Rendues à bord	0 .	23	
Les damas unis	1 .	4	
Rendus à bord	1 .	10	
Ras travaillés ou brochés . .	1 .	15	
Rendus au Vaisseau	1 .	20	
Ras unis	0 .	26	
Rendus à bord	1 .	0	
L'étoffe appelée *Terzanelle* . .	0 .	14	
Rendue à bord	0 .	16	
L'étoffe appelée *Scomiglia* . .	0 .	20	
Rendue à bord	0 .	22	
Taffetas	0 .	16	
Rendus à bord	0 .	20	
L'étoffe de soie apqelée *Rizzati* .	1 .	4	
Rendue à bord	1 .	8	
Molle travaillées (1)	0 .	26	
Rendues à bord	1 .	0	

(1) Il paraît que les Italiens entendent par étoffes de soie travaillées, celles où il ne se trouve que quelques légers ornemens, comme carreaux, lozanges, points, mouches, grains d'orge, qu'on peut

	La canne de Sicile.
Molle brochées	1 once 14 tari.
Rendues à bord	1 . 20
Étoffes travaillées	1 . 26
Rendues à bord	2 . 0

Ces différentes espèces d'étoffes de soie ont toutes deux palmes de largeur, à l'exception des tabis, qui ont trois palmes de large, & de cette étoffe appelée *Scomiglia*, qui a trois palmes (1). On trouve les di-

---

exécuter sur le métier, sans qu'il soit nécessaire d'employer des spolins ou petites navettes particulières. Ils nomment au contraire étoffes spolinées, *Drappi spolinati*, celles que nous appelons étoffes brochées, qui exigent un nombre plus ou moins considérable de spolins ou petites navettes chargées de soie de diverses couleurs, pour rendre les dessins de fleurs, de fruits, & les feuillages qu'on y admire. On peut dire, sans craindre d'être démenti, que cet Art d'imiter la Nature dont le tissu des étoffes, n'a été porté nullepart aussi loin qu'à Lyon. Cette Ville abonde en excellens Dessinateurs de Fabrique, qui ont l'Art difficile de rendre les effets les plus riches avec le moins de moyens, pour mettre les étoffes à ce prix modéré qui ne repousse point les acheteurs. Qu'il seroit à desirer que ces Manufactures uniques fûssent plus encouragées par les personnes riches & opulentes, & que celles-ci demandâssent plus souvent ces étoffes riches & précieuses dont les premiers essais ont été faits au Levant, où elles se fabriquent encore, mais sans goût, sur-tout à Smyrne & à Chio.

[*Note du Traducteur.*]

(1) Les Anglais sont les seuls Peuples de l'Europe qui fabriquent

verſes étoffes dont je viens d'avoir l'honneur de vous donner la notice, dans les couleurs que l'on deſire, & qui ſont les plus à la mode, pour les prix que j'ai indiqués. Il peut cependant ſurvenir quelques variations par la rareté des ſoies. On doit encore excepter des prix que je viens de rapporter, les étoffes de ſoie qui ſont en couleurs fines, telles que le ponceau, le cramoiſi, l'écarlate, &c. dont le prix eſt d'un tiers en ſus de celui des étoffes ordinaires.

---

des étoffes de ſoie d'une très-grande largeur. Il eſt à préſumer qu'ils en trouvent volontiers le débouché dans certains pays éloignés où ils font un grand commerce; de pareilles dimenſions les ont forcé à imaginer des deſſins qui y ſont analogues, & qui ſe mettent *en carte*, d'après des procédés qui ne ſont point en uſage dans les Manufactures des autres pays. Cette Nation s'eſt ſur-tout appliquée à faire d'excellentes étoffes. On vante avec raiſon les moires d'Angleterre & celles de Turin, les velours de Gênes, les taffetas de Florence, & les petits velours de Meſſine, les mouchoirs de Barcelone & les bourres du Levant, ſortes d'étoffes qui ſe fabriquent à Smyrne, & par imitation à Marſeille, dont les couleurs ſont très-éclatantes & durent beaucoup; on y emploie, dit-on, de la ſoie écrue ou peu débouillie, & les étoffes riches & brochées de Lyon.

Je me rappelle avoir vu à Florence, dans la Manufacture de M. Delpace, des étoffes de ſoie d'une largeur prodigieuſe, reſſemblant par cet endroit à de grandes couvertures de lits; elles étaient deſtinées à faire des voiles pour les Sultanes. Leur couleur était pourpre, qui eſt la couleur favorite des Levantins. Ces prétendus voiles étaient d'une épaiſſeur conſidérable.

[*Note du Traducteur.*]

L'expédition de toutes ces étoffes de soie (1) se fait par les trois villes de Palerme, de Messine & de Catane. Messine est sur-tout renommée par ses Manufactures de soie, par la beauté & la finesse des soies qu'on y emploie, par la perfection de la main-d'œuvre, l'éclat des apprêts, ou le lustre des étoffes, & la solidité des couleurs. Palerme se distingue aussi par cette sorte d'étoffes que l'on nomme *Scomiglia* en Sicile, & par ses lustrines. Enfin, la ville de Catane, par ses beaux velours, vu que les soies un peu grosses que produit son territoire, contribuent beaucoup à la perfection de cette étoffe, en lui donnant du corps,

Il serait difficile d'apprécier au juste les avantages que la Sicile peut retirer de ses Manufactures de soie; il suffira seulement d'observer que cette Isle peut satisfaire facilement à toutes les demandes qu'on peut lui faire d'étoffes de cette belle matière, parce qu'elle produit une quantité surprenante de soie. La Sicile retire encore de très-grands profits d'une foule de petits ouvrages que l'on fabrique avec de la

(1) Je ne dois pas négliger de dire ici que la consommation des des étoffes de soie est considérable dans l'Isle même de Sicile, parce que toutes les personnes honnêtes, & même celles de la seconde classe sont vêtues en soie.

[*Note du Traducteur.*]

soie, tels que des rubans, des dentelles, des galons, des cordons, des passemens, des ceintures, des franges, des agrémens, des grains d'épinards, & autres objets de cette nature, dont je néglige l'énumération. Il me suffira de vous dire que les Siciliens excellent dans cette branche d'industrie, d'autant plus precieuse, qu'elle occupe beaucoup de femmes. Je suis, &c.

OBSERVATION DU TRADUCTEUR.

Il se fait un commerce de fleurs artificielles assez considérable en Sicile. Cette branche d'industrie est entre les mains des Religieuses. Celles-ci emploient les cocons des Vers à soie, & rendent la nature avec assez de vérité. Cependant ces fleurs sont en général très-éloignées, pour la perfection, de ces fleurs artificielles faites à Gênes, à Florence & à Rome, & même à Paris. On voit en Sicile tous les Autels parés de vâses remplis de fleurs artificielles faites avec du papier ou de la toile gommée & colorée, parmi lesquelles sont des fleurs de clinquant; on ne peut rien imaginer de plus mauvais goût. Ce genre de décoration d'Autel se remarque également dans les Églises de Naples, où l'on aime la confusion, la richesse & la profusion. On fait encore à Palerme des fleurs en Orfévrerie, qui sont de la plus grande

délicateſſe, pour en décorer des Reliquaires. Cette branche d'induſtrie eſt portée dans cette Ville à un dégré ſurprenant, & mérite d'être plus connue. J'ai vu à Alcamo, en Sicile, des bouquets de fleurs faits avec de la pâte de riz colorée, & montés ſur des tiges de fil d'archal, recouvertes de ſoie, comme les fleurs de porcelaine. Ces fleurs ſont d'une couleur très-fraîche & aſſez agréable. Comme toutes les feuilles en ſont moulées & contournées enſuite avec les doigts, il s'en ſuit que pareils bouquets doivent être faits très-promptement. Les Religieuſes de cette Ville vendent ces fleurs aux Étrangers.

OBSERVATION DU TRADUCTEUR,

Sur les procédés en usage dans les Manufactures d'étoffes de soie, & de draps d'or & d'argent, pour faciliter l'intelligence de tous les détails dans lesquels M. l'Abbé Sestini a jugé à propos d'entrer dans la Lettre précédente.

COMME la plupart des procédés en usage dans les Manufactures sont en général peu connus, il ne serait point étonnant que la Lettre précédente eût paru inintelligible au plus grand nombre des Lecteurs, quoique très-intéressante en elle-même. Je crois donc être obligé de suppléer à cet inconvénient en exposant, de la manière la plus succinte, toutes les préparations que l'on donne à la soie, depuis qu'elle a été produite par l'insecte industrieux qui nous la fournit, jusqu'au moment où elle a formé une étoffe de la plus grande richesse.

A peine la chenille qui nous donne la soie a-t-elle achevé son cocon, que l'homme s'en empare & en déroule la plus grande partie du fil de soie dont il est composé. Il est alors évident que, pour y parvenir, il doit d'abord faire dissoudre, dans de l'eau chaude, cette espèce de gomme qui agglutine ce

fil si délié contre lui-même, dans les révolutions presqu'innombrables que l'insecte lui fait faire pour en former un cocon. Il faut ensuite saisir ce brin, ou plutôt le bout de ce fil, à qui Malpighi donne jusqu'à 1091 pieds de longueur, & M. Lyonnet depuis 700 jusqu'à 900 pieds, pour pouvoir le dévider comme un peloton sur un grand dévidoir.

On saisit ce brin de soie en frappant les cocons plongés depuis quelques minutes dans une chaudière d'eau bouillante, avec de petits balais aux branchages desquels ces brins de soie ne tardent pas de s'attacher. Cette opération se nomme le *tirage* des soies.

On se sert de différens moulins pour dévider les cocons, ou pour tirer la soie, dont le plus parfait est celui qui a été imaginé en Italie & perfectionné en Angleterre par M. Verrier. On en voit la description dans le premier Volume des Mémoires, ou Transactions de la Société établie à Londres pour l'encouragement des Arts (1). Je remarquerai en passant que les moulins que j'ai vus en Sicile pour tirer les soies, m'ont paru de la plus grande simplicité, & que le même homme qui faisait tourner le

(1) J'espère publier incessamment l'Abrégé des cinq Volumes qui ont déjà paru.

[*Note du Traducteur.*]

dévidoir avec ſon pied, conſervait en même-tems ſes deux mains libres pour le ſervice de la chaudière & pour celui du fourneau.

La ſoie étant ainſi tirée ou dévidée de deſſus le cocon, & miſe en mateaux, ou grands échevaux, n'offre pour lors qu'un fil très-délié, qui ne ſaurait être d'aucune utilité, ſi l'Art ne lui donnait une certaine conſiſtance & une certaine force, en la *montant*, c'eſt-à-dire, en tordant enſemble plus ou moins, deux ou trois fils de la même ſoie, pour que le fil qu'ils formeront, ait plus de force. Cette opération eſt du reſſort du Moulinier de ſoie, *Filatorajo* en Italien, qui ſe ſert pour ce *montage*, ou doublage de ſoie, d'une ou de deux méchaniques très-ingénieuſes, dont l'une porte le nom de l'*ovale*, d'après la forme de l'une de ſes principales parties.

Ces machines ſont mues par des hommes, quelquefois par des ânes; mais le plus ſouvent par l'eau, dans les grands établiſſemens, comme à Valence en Dauphiné.

On trouve, à la fin du Traité de Méchanique d'Emerſon, écrit en Anglais, la deſcription & la figure d'une de ces machines à *organſiner* & à monter les ſoies, d'après celle qui eſt à Milan. Je crois que le même méchaniſme eſt également décrit dans le grand Dictionnaire des Arts & des Sciences.

Jusqu'ici, la soie est encore en écru, lorsqu'elle subit toutes ces préparations.

Étant ainsi montée & remise en mateaux, on la porte au Teinturier, à moins qu'on ne la destine à faire de la gaze.

Le Teinturier, après l'avoir fait débouillir pour achever de la priver de cette matière gommeuse qui la rendrait cassante, la blanchit, & lui donne enfin la couleur que l'on desire.

La soie ayant été teinte, se porte au *dévidage*, c'est à-dire, que chaque grand échevau ou mateau doit être dévidé & mis sur un certain nombre de *bobines* que l'on conserve à part, & dont chacune doit servir à fournir la soie dont on formera la chaine, ou les fils longitudinaux de l'étoffe. On en tire encore la trame de l'étoffe, mais celle-ci se met sur des canettes ou très-petites bobines, que l'on place dans l'intérieur ou capacité de la navette, pour faire le tissu de l'étoffe.

La chaine est donc formée par un certain nombre de passées ou de fils de soie, que l'on tire chacun de dessus les bobines, & que l'on met de même longueur les uns à côté des autres, par le secours d'une machine très-simple, appelée *ourdissoir*. C'est une espèce de grand dévidoir vertical, qui doit avoir 8 ou 12 aîles.

Chaque passée a, selon l'usage, 35 aunes de longueur, qui est celle des pièces de soie.

La soie de la chaîne ayant été ainsi ourdie, on la met sur un petit bâton cylindrique, & un peu renflé par le milieu, & on la monte ensuite sur le métier.

On fait passer pour cela, l'un après l'autre, tous les fils de chaque passée ou portée qui doivent former la chaine de l'étoffe, 1° dans un maillon de verre, pour ne pas l'écorcher en la travaillant, 2° par le peigne.

Ces maillons, dans la petite *tire*, qui est le cas où l'on ne voudrait fabriquer qu'une étoffe unie, comme le taffetas & le satin, &c. sont attachés par les deux bouts à de petites cordes, réunies de même par leurs extrémités à des pièces de bois horisontales, qui forment les *lisses*.

Ces lisses sont attachées, chacune par le milieu, dans le haut & par le bas, à des cordes qui passent dans des poulies de renvoi, fixées dans le haut du métier, & vont ensuite s'attacher aux marches ou pédales. C'est ainsi que l'on fait lever tout à la fois, & par un seul mouvement du pied de l'Ouvrier, aidé d'une partie du poids de son corps, un grand nombre des fils de la chaine, pour les entrelacer & les lier par le secours de la trame.

Cette chaîne convoie ou dirige la navette, & quel-

quefois deux, qui marchent dans deux ſens qui ſe croiſent.

Lorſqu'il ne faut ſoulever qu'une portion plus ou moins grande des fils qui compoſent la chaine, les maillons au travers deſquels paſſent ces fils, ſont attachées par le haut à des cordelines ou ficelles qui ſont réunies aux extrémités de certains leviers de la première eſpèce, établis dans le ſens vertical ſur les traverſes qui réuniſſent les quatre pieds du métier.

Ces mêmes maillons ſont encore attachés par le bas, à une autre ficelle à laquelle eſt ſuſpendue une longue équille de plomb, qui ſert à ramener les fils de la chaine dans une ſituation horiſontale, lorſqu'un certain nombre a été ſoulevé par la *Tireuſe* de corde ou par le Tireur de boutons.

Ce méchaniſme particulier diſpenſe d'avoir un nombre preſqu'infini de liſſes & de pédales, ou marches, mais il exige une Tireuſe, & n'a lieu que pour la moyenne tire & pour la grande tire, ou le *grand riche*. On ſe ſert de ces différentes expreſſions pour déſigner les divers dégrés de richeſſe des étoffes brochées & à fleurs, & les draps d'or & d'argent.

La chaine ayant été paſſée par les maillons des liſſes, ou des ficelles qui en tiennent lieu, on les fait paſſer entre les dents du peigne que l'on adapte au battant.

On roule enſuite la chaine ſur les enſubles, ou

gros cylindres, fixés horisontalement aux deux bouts du métier, pour pouvoir tendre la soie selon le dégré convenable.

L'Art de monter un des métiers dont on vient de donner une idée, est celui de la *Lisseuse*, c'est-à-dire, de cette femme qui dispese certaines parties du métier, pour que l'Ouvrier puisse exécuter tel ou tel dessin.

Par les facilités que donne cette disposition, on peut rendre sur l'étoffe tous les objets, mais le Fabricant se borne, pour raison d'économie, à ceux dont les couleurs sont moins fondues (1).

Chaque couleur de soie a sa petite navette particulière, que l'on nomme *Spolin*, ainsi que chaque genre de dorure, tel que le filé, la lame, & même le frisé.

Chaque sujet est lissé séparément, mais sur la êmme chaine, que le fond de l'étoffe.

Les procédés en usage pour la fabrique des velours & des peluches, sont encore plus ingénieux & moins dans la nature que ceux que l'on emploie pour les étoffes unies ou brochées. La cause vient du poil coupe en double qui forme le velours ras, qui fait saillie sur l'étoffe, comme les poils d'une fourrure.

(1) Au moyen des points rentrés, on peut presqu'imiter le fondu & le fini d'un tableau.

Il eſt facile de concevoir la raiſon pour laquelle il faut que chaque étoffe ait deux liſières, & celle pour laquelle celles-ci doivent être d'une ſoie beaucoup plus forte que la chaîne, car c'eſt dans ces liſières que l'on fait entrer les pointes qui terminent une eſpèce de règle, ſe pliant à charnière dans le milieu, que l'on déploie pour tenir l'étoffe toujours bien tendue dans ſa largeur.

L'Art de fabriquer les étoffes de ſoie & les draps d'or & d'argent, a été porté à Lyon, comme tout le monde le ſçait, à ſa plus haute perfection. Ces Manufactures, qui font ſubſiſter un nombre prodigieux de familles, feraient beaucoup plus floriſſantes, ſi la conſommation des étoffes riches était plus grande. On ne veut plus que du *bel-uni*, des étoffes Anglaiſes, mais on ignore peut-être que le ciel enfumé & embrumé de Londres eſt une cauſe qui s'oppoſera toujours à une pareille magnificence dans cette Capitale.

Les Manufactures de Lyon ſont dignes, à tous égards, des plus grands encouragemens, parce qu'elles ſont la gloire de l'induſtrie Françaiſe. Elles mettent à contribution le Deſſin, & la Peinture pour les Deſſins, la Méchanique, pour une foule de Machines, dont ellet empruntent les ſecours, & exigent de plus une grande adreſſe de la part de l'Ouvrier, & d'autant plus de patience, que brochant

ſon

ſon étoffe à l'envers, il ne voit jamais le deſſin qu'il exécute, ce qui le recréerait.

Les étoffes étant achevées, on leur donne un certain luſtre ou apprêt, qui les rend plus éclatantes. C'eſt l'affaire du *Donneur d'eau*, profeſſion particulière, qui met la dernière main à l'étoffe.

Quoique l'on pût faire des étoffes de ſoie d'une très-grande largeur, comme en Angleterre, on s'eſt cependant, preſque généralement, borné à ne leur donner que celle de l'eſpace qu'un homme peut embraſſer, ſans ſe gêner, pendant une journée entière, preſque toujours prolongée juſqu'à minuit.

On vante les étoffes unies de ſoie qui ſe font à Florence, les moires de Turin & d'Angleterre, les étoffes de Lyon & le *grand-riche*, c'eſt-à-dire, les draps d'or & d'argent qui ſe fabriquent dans cette Ville, les gazes de Paris & d'Angleterre, les ſatins & velours d'Hollande & de Lyon, les gros de Tours, les mouchoirs de ſoie de Barcelone, les étoffes riches de Smirne, les bourres du Levant, les velours de Gênes, & les petits velours de Meſſine.

On fait de très-bonnes étoffes de ſoie depuis un tems immémorial dans la Chine, dans le Mogol, dans tout l'Indoſtan, dans la Perſe & dans l'Aſie-Mineure. Ce rafinement de l'induſtrie prouve démonſtrativement l'antiquité de ces Peuples. Ceux-ci connaiſſent auſſi l'Art de filer l'or & l'argent. Ils

préfèrent le filé de leur pays à celui que nous leur avons porté, qu'ils trouvent trop facile à s'*érailler*, c'eſt-à-dire, à ſe découvrir, quand il eſt employé en étoffe, comme dans les *cirzakas*, étoffe Turque qui a été jadis fort à la mode. Les Chinois font quelques étoffes très-ſingulières, dont la fabrication nous eſt encore inconnue.

Les procédés en uſage dans les Manufactures de ſoie, ſont preſque les mêmes par-tout, parce que chaque étoffe n'eſt peut-être que le réſultat de l'entrelacement d'un grand nombre de fils placés longitudinalement, avec d'autres fils rangés en largeur & fortement ſerrés les uns contre les autres, par l'effet du battant.

J'ôſe préſumer que ces détails jetteront un plus grand jour ſur la Lettre que l'on vient de lire. M. l'Abbé Seſtini écrivait à un de ſes amis à Florence, Ville connue par ſes Manufactures de ſoie, & où tous les procédés qu'elles ſuppoſent ne ſont ignorés de perſonne. Il a donc cru devoir ſe diſpenſer d'hériſſer ſa Lettre de notes pour expliquer les termes de Manufactures qu'il employait.

Avant que le grand Dictionnaire Encyclopédique eût paru, on ne trouvait aucun Ouvrage ſur les Manufactures des étoffes de ſoie. L'anathême prononcé contre tous les Ouvriers qui abandonnaient les Manufactures, retenait également les Auteurs. Je ne

connais, après l'Auteur de l'Art de fabriquer les étoffes de soie, qui fait partie de la fameuse collection des Arts & Métiers, publiée par ordre de l'Académie Royale des Sciences, qu'un seul Ouvrage sur ces matières. Il est de M. Joubert de la Hyberthe-rie, & a pour titre le *Dessinateur* de Fabrique. Cet Auteur ne traite que de la partie purement pratique du Dessinateur, état qui suppose beaucoup de goût & de connaissance de la fabrication des étoffes.

Le Dessinateur de Fabrique doit même fabriquer lui-même pendant quelque tems, pour savoir par sa propre expérience quelles sont les limites qui le restreignent.

Il faut qu'il produise de grands effets avec le moins de moyens possibles. Voilà l'énoncé du problême qu'il a tous les jours à résoudre.

C'est une espèce d'Artiste dont le talent est l'ame d'une Manufacture, quand il a l'imagination féconde, & qu'il est économe dans les moyens de rendre ses idées.

On exige qu'il dessine un peu la figure, pour qu'il ait plus de facilité à dessiner la fleur, qui est son véritable genre. Il doit être même à portée de la copier, & de la peindre même d'après la Nature. Un peu d'ornement lui serait encore utile, pour lui donner de beaux contours & de grandes idées; enfin, beaucoup de patience, pour compter les points

du papier réglé, & pour mettre enfin l'eſquiſſe, qui ſe colorie *en carte*. Cette dernière opération eſt purement méchanique, & fondée ſur la réduction des Plans en Géométrie.

Je croirais laiſſer encore à déſirer à mes Lecteurs, ſi après les avoir entretenus ſommairement des différens procédés en uſage dans les Manufactures d'étoffes de ſoie & de draps d'or & d'argent, je leur laiſſais ignorer les moyens dont on ſe ſert pour métamorphoſer l'or & l'argent, & même le cuivre, en lames très-étroites, d'une longueur indéfinie, ſouvent unies, & quelquefois friſées, pour être employées ſeules dans les étoffes, en guiſe de trame, ou pour recouvrir des fils de ſoie, & former enfin le *filé*, que tout le monde connait. Nous jouiſſons de tous ces avantages ſans ſavoir, le plus ſouvent, comment l'induſtrie nous les procure. Or, il eſt humiliant, dans ce ſiècle de lumière, d'ignorer les procédés ingénieux par leſquels on remplit ces différens objets.

L'or & l'argent ſont les ſeuls métaux propres aux Manufactures de dorures fines, (les autres en ſont ſagement proſcrits). On commence d'abord par ſe les procurer les plus purs qu'il eſt poſſible; or, pour en juger, on ſuppoſe d'abord qu'une maſſe quelconque d'argent ſe diviſe en douze parties égales, appelées *deniers*, & chaque denier en vingt-quatre

grains, de manière que toute cette masse contient deux cents quatre-vingt-huit grains; si toutes ces parties sont d'argent, alors l'argent sera vierge, ou le plus fin. Mais si, dans ce nombre, il s'en trouve qui soient d'un autre métal, la masse d'argent sera altérée d'autant de grains qu'il y en aura de cet autre métal.

Une masse quelconque d'or se divise en vingt-quatre karats, & chaque karat en trente-deux autres parties aliquotes. La masse contient donc sept cents soixante-huit de ces dernières parties.

Il y a néantmoins cette différences entre l'alliage de l'argent & celui de l'or, que le premier n'étant que du cuivre (1), il ne se compte point, au lieu que le second étant par fois de l'argent, il a une valeur réelle.

---

(1) Dans le Nord, & même en Allemagne, où les ducats sont en général la monnaie d'or la plus commune, on ne les prend guères qu'au poids, à moins qu'ils ne soient bien cordonnés; on exige encore qu'ils soient d'une couleur rougeâtre, & tels que ceux que les Polonais nomment *Czervoni sloti*, ducats rouges, parce qu'on est alors assuré que ces monnaies sont d'un or pur, & non point altérés avec de l'argent. Ce dernier métal ne prive presque pas l'or de sa ductilité; il le rend seulement plus pâle; ainsi, en ployant facilement un ducat avec ses doigts, on n'a pas toujours la preuve qu'il est au meilleur titre. Le cuivre donne à l'or une certaine dureté, & n'en altere presque pas la couleur. La balance offre donc l'épreuve la plus sûre, car l'or est le plus pesant des métaux.

D'aprés ces notions, tout se réduit à découvrir combien une masse d'or ou d'argent contient d'alliage. Ce procédé est connu sous le nom d'*Essai*, & consiste à prendre une portion de la masse, & à faire évaporer l'alliage qu'elle contient ; le résultat de cette opération s'applique ensuite à la masse entière. On trouve ces procédés dans tous les Traités de Chimie.

L'*Essai* n'a pour but que l'appréciation de l'or & de l'argent. On les affine ensuite pour les disposer à être employés en les isolant de tous corps étrangers. Ici on agit sur la totalité de la masse, & non pas sur une seule portion, comme dans l'essai.

L'or doit être parfaitement épuré, parce qu'il s'unira mieux à l'argent, & le dorera davantage. L'argent doit être affiné au titre de onze deniers & dix-neuf grains, parce qu'il acquiert, dans cet état, le dégré de malléabilité le plus convenable pour maintenir son dorage & céder avec lui aux opérations qu'ils ont à subir ensemble.

L'argent est donc fondu en lingots du poids d'environ cinquante marcs au titre de onze deniers dix-neuf grains, & l'or en lingots plus petits & plus ou moins pesant, au titre de 23 karats $\frac{11}{12}$. C'est sous cette forme que les matières sont portées de l'*Affinage* chez le Tireur d'or.

On y forge le lingot d'argent pour être divisé sous

le marteau en trois bâtons très-cylindriques, & de poids égal, autant qu'il eſt poſſible. Leur diamètre eſt d'environ quatorze lignes, & leur longueur de vingt-un pouces. Une de leurs extrémités doit former une pointe conique, longue à peu-près de cinq pouces. L'or eſt remis en même tems au Batteur d'or, qui le rend en feuilles de quatre pouces & demi en quarré, & du nombre de ſoixante à l'once; les matières étant ainſi préparées, on les diſpoſe au dorage.

Avant de dorer le lingot d'argent, on racle exactement toute ſa ſuperficie, afin qu'il n'y reſte ni corps étrangers, ni petites cavités. Enſuite on y applique à froid les feuilles d'or avec préciſion, & pour les fixer, on les enveloppe d'un ruban de fil groſſier; de là on met ce bâton dans un brâſier ardent, où il doit reſter juſqu'à ce qu'il ait acquis un dégré de chaleur convenable à la ſoudure de l'or ſur l'argent. Lorſqu'il eſt retiré du feu, on ſerre ſon extrémité pointue entre les mords d'une tenaille fixée à un banc (1), & l'on paſſe avec force ſur tous les points

(1) M. Charpentier, habile Méchanicien, demeurant à Paris, Cour du Vieux-Louvre, a imaginé un banc à étirer où il a adapté très-ingénieuſement le levier de la *Garouſte*, qui lui donne une très-grande force, & laiſſe à l'Ouvrier qui étire, une main abſolument libre. On voit cette machine, qui épargne un homme, dans ſon attelier. Elle mériterait d'être plus connue.

de sa surface, la pierre de sanguine, qui tout à la fois soude l'or & polit parfaitement le bâton doré. On laisse refroidir le bâton, & on l'enduit de cire neuve, afin d'en faciliter le tirage à l'*Argue*, & empêcher que l'argent ne se découvre de l'or, par le frottement excessif que ce dernier métal souffrirait contre les parois de la filière, sans une semblable précaution.

L'*Argue* est un Laboratoire où s'exécutent des travaux qui forcent le bâton doré à devenir très-long aux dépens de son diamètre, en conservant l'or sur l'argent. Cette opération est le principe de tout le tirage d'or; car celles qui la suivent, n'ont d'autre objet que de réduire le même bâton, par gradation, à la minceur d'un cheveu.

La machine par le secours de laquelle on étire ce bâton, n'est autre chose qu'un cabestan auquel on applique huit hommes, pour faire passer successivement ce bâton doré par vingt trous de plus en plus étroits, ménagés dans une forte filière arrêtée solidement à un billot. Ce bâton est, par conséquent, pris par son extrémité conique entre les mords crénelés d'une tenaille à branches crochues, dans lesquelles passe un fort cable qui s'entortille sur le cabestan.

Après ce travail, le bâton doré qui n'avait que vingt-un pouces de long sur quatorze lignes de

diamètre, devient un gros fil doré d'environ trente pieds de longueur, dont le diamètre n'eſt plus que de trois lignes & demie. Il faut obſerver qu'on a ciré le fil doré à chaque paſſage, & qu'on le fait enſuite refroidir dans une baignoire pleine d'eau, pour prévenir les inconvéniens du frottement & de la chaleur. L'opération ſe termine par ployer le fil de trait d'or, ſur un rouleau d'environ ſix pouces de diamètre, qui lui donne la forme d'une vis ſans fin, & on le rend ainſi au *Tireur d'or*.

Le trait ayant été apporté de l'argue, on s'applique à le dégroſſir; on fait pour cela recuire la petite pointe d'argent du fil doré, pour qu'elle ſoit moins caſſante, & l'on met l'eſpèce de vis que forme ce fil, ſur un cône tronqué appelé *Chapeau*, qui ſe meut verticalement ſur ſon axe; on paſſe enſuite la pointe du trait dans le plus grand trou d'une filière retenue ſur le même banc qui porte le chapeau, dans une fourchette de fer verticale. Cette pointe, amenée avec force au moyen d'une tenaille, eſt arrêtée ſur un rouleau, ou cylindre vertical, ſur lequel ſont deux collets de fer, dans leſquels entre une barre de fer, coudée à une de ſes extrémités pour former une manivelle (1), & qui traverſe la

(1) Au moyen de cette diſpoſition, on ſe procure un bras de levier plus ou moins long, à ſa volonté, en faiſant couler plus ou moins cette barre entre les collets. Idée heureuſe & bien ſimple.

bâſe ſupérieure de ce cylindre diamétralement.

Trois hommes font tourner ce cylindre ſur ſon axe, au moyen de cette manivelle ; &, par ſon mouvement ſucceſſif de circonvolution, ils recueillent tout le fil doré, tandis qu'un enfant cire de la main droite, &, la gauche armée d'un maillet, frappe la filière aſſez de fois pour empêcher le chevauchement des tours du trait à meſure qn'ils ſe multiplient ſur le rouleau. Ces trois hommes s'arrêtent d'intervalles à intervalles, pour monter ces mêmes tours au ſommet du rouleau. Ils paſſent de ſuite trois pièces de traits, ou trois différens traits par la même filière, pour donner à celui qui en ſort le tems de ſe refroidir dans un ſceau plein d'eau. Cette opération ſe repète 15 fois, afin de réduire le trait à l'état de groſſeur où il doit être *apprimé*.

Or, l'*Apprimage* n'eſt qu'un diminutif du dégroſſage, ainſi que l'*Avançage* en eſt un de l'apprimage. Les Tireurs d'or ont jugé à propos de déſigner par ces noms les opérations ſucceſſives de leur Art, par leſquelles ils réduiſent le fil d'or, d'abord, à la groſſeur d'un fil à coudre, & enfin à celle d'un cheveu. Dans cet état, ils le roulent ſur des bobines, qu'ils appellent *Roquetins*. Il eſt facile de voir qu'il ne s'agit que de ſe ſervir de diverſes filières, & de couper quelquefois le fil d'or en deux parties égales, nommées *Gavettes*, parce que ſa longueur totale le rendrait trop embarraſſant.

Les dernières opérations du tirage du fil d'or, sont confiées à des femmes, parce qu'elles exigent peu de force & beaucoup de délicateſſe. Il faut ſurveiller la filière, & conſerver l'ordre des trous, que l'on rétrécit quelquefois du côté de la ſortie du fil, on l'arrondit enſuite avec des poinçons d'acier, pour qu'il n'y reſte aucun angle vif qui écorcherait le fil d'or. On voit ſouvent à Naples & à Palerme des femmes parachever les traits d'or au milieu de la rue; la machine dont elles ſe ſervent étant très-portative, & ſe plaçant ſur leurs genoux.

Le fil d'or étant parvenu à l'état de ténuité dont je viens de parler, on les diſpoſe au *filage*, en les applatiſſant au moulin à *écacher*. Son méchaniſme eſt très-ſimple, il reſſemble en tout à celui des laminoirs que l'on voit chez tous les Orfèvres Bijoutiers, & n'en diffère que par ſa petiteſſe.

Ce moulin conſiſte en deux petites meules d'acier (1), placées de champ l'une ſur l'autre, dont la circonférence eſt enveloppée d'un acier très-poli. La meule ſupérieure dont la circonférence eſt d'en-

(1) On regardait il y a 40 & 50 ans à Lyon, la trempe de ces meules comme un prodige, & abſolument ſubordonnée au haſard. On ſe mettait ordinairement en prières pour en obtenir le ſuccès. Des Allemands s'occupaient de leur fabrication. Ces meules ſe vendaient très-cher. Peu de Lyonnais ôſaient en faire.

viron 14 lignes ; l'inférieure, épaiſſe ſeulement de 12 lignes, & ſe meut dans la même place.

Sur les deux extrémités de l'axe de la roue, ou meule ſupérieure, preſſe une pièce de fer appelée *Contant*, & entretenue dans un bloc de bois formant une eſpèce de fourche qui embraſſe toutes les meules, par ſa fabrication latérale.

Ce bloc traverſe le banc ſur lequel porte le moulin à *écacher*. A la partie inférieure de ce bloc, qui ſe trouve partagé en quatre, ſont attachées autant de cordes, qui ſe réuniſſant au milieu d'une planche arrêtée par une de ſes extrémité, en font deux tourillons, & forme un lévier de la ſeconde eſpèce. En chargeant plus ou moins cette planche vers le bout qui eſt libre, on obtient alors une preſſion plus ou moins grande.

En même tems que l'on fait mouvoir la meule, ou roue inférieure, à l'axe de laquelle eſt adapté une manivelle, une large poulie adaptée à l'autre bout du même axe, & ſur laquelle paſſe une corde ſans fin, fait tourner le *Roquetin*, qui ſe charge du fil d'or réduit en *trait*, ou lame régulière & flexible.

On prépare enſuite ſur le rouet ſimple ou *Tranquanoir*, les ſoies ſur leſquelles le fil d'or applati, ou trait, doit être filé. Ces fils ſont de différentes eſpèces, & ceux qui ſont deſtinés à faire du galon & à enrichir certaines étoffes, telles que les *Cirzacas*,

doivent reſſembler au fil de trait par leur uni. D'autres ont différens grains, pour être employés dans la dentelle (1), l'étoffe riche, les agrémens, la broderie & les *Enjolivures*.

Les ſoies étant bien épluchées, il s'agit de les recouvrir avec le fil d'or écaché; cette opération difficile au premier coup-d'œil, ſe fait par le ſecours d'une machine très-compliquée, connue ſous le nom de *Rouet à filer*, par laquelle le même moteur fait tourner une grande quantité de roquetins couverts de traits d'or, ou d'argent, & communique le mouvement dans un ſens contraire aux bobines chargées de ſoie, à meſure que la ſoie paſſe d'une bobine ſur celle qui eſt deſtinée à la recevoir quand elle eſt recouverte par le trait, ou lame; cette dernière s'enroule autour de lui, avec la plus grande égalité, & forme le *filé*.

Comme cette opération, pour être bien conçue, ſuppoſe néceſſairement une figure, & même pluſieurs, je crois devoir renvoyer mon Lecteur à *l'Art du parfait Tireur d'or Français*, auquel travaille M. Philibert Charmy, Marchand Tireur d'or & Guimpier, à Lyon, qui a fait des corrections

(1) Les lames friſées ſe préparent ainſi, en paſſant entre les dents de deux roues dentées verticales, dont les dents ſont très-rapprochées.

utiles à toutes les machines néceſſaires dans la pratique de ſa profeſſion. C'eſt dans le mémoire qu'il a publié en 1785, ſous le format *in*-4., ſur ſes inventions, que j'ai puiſé la plus grande partie de ce que je viens de dire. Je dois même ajouter que la clarté qui régne dans cet Ouvrage, & les connaiſſances en méchanique que ſon Auteur annonce, aſſurent d'avance le ſuccès du Traité qu'il nous promet.

On pourrait encore conſulter le grand Dictionnaire des Arts & des Sciences, aux articles *Tireurs d'or*, *Guimpiers*, *Ecacheurs* & *Fileurs d'or & d'argent.*

Je termine ce long article en obſervant que tous les procédés dont je viens de parler ſont connus depuis un tems immémorial dans l'Aſie, à la Chine, dans l'Indoſtan, que les peuples de ces contrées y font peu de cas de notre *filé* d'or ou d'argent, quand on leur en porte. Leurs étoffes d'or & d'argent ſont beaucoup plus durables que les nôtres. Quand on les examine de très-près, on voit que leur trait ne recouvre pas auſſi exactement la ſoie que chez nous; c'eſt peut-être ce qui, donnant plus de ſoupleſſe, aſſure la durée de l'étoffe, mais cet avantage eſt balancé par des irrégularités qui ne ſe trouvent point dans nos étoffes, ni dans notre filé. Les étoffes de ſoie fabriquées dans l'Indoſtan & dans la Perſe, ſont en général mal frappées. Je ſuis tenté de croire

que cette négligence apparente eſt motivée, pour donner plus de ſoupleſſe à l'étoffe, parce que ces Peuples attachent au grand fini le même prix que nous.

LETTRE IV.

Adreſſée à Monſieur Dominique-Marc Manni, de l'Académie de la Cruſca, & Membre de la Société Royale des Géorgophiles de Florence, dans laquelle l'Auteur parle de la culture du Sumac, de celle des Lupins, & de la manière de faire l'huile de Lin en Sicile.

A Catane, le 18 Septembre 1776.

MONSIEUR,

On n'ignore point que, pour vous délaſſer des plus ſérieuſes occupations, vous vous amuſez quelquefois à traiter des matières d'Agriculture, & avec tant de ſupériorité, que vos écrits ſur de pareils ſujets, ont, non-ſeulement mérité les ſuffrages de la célèbre Société des Géorgophiles, mais encore ceux de tous vos amis particuliers, à l'invitation deſquels vous vous êtes vu obligé de leur faire voir le grand

jour, soit pour leur utilité, soit pour leur plaire.

C'est pour cette même raison que je n'ai point hésité d'adresser cette Lettre, qui traite de différens objets de l'Agriculture & du Commerce de Sicile, à un Savant de votre classe, qui s'est rendu aussi célèbre par la pureté avec laquelle il écrit dans la Langue Toscane, que par ses recherches profondes sur l'Histoire de notre Patrie, dans les tems d'ignorance & de barbarie.

Ces objets sont certainement très-peu de chose en eux-mêmes, mais si vous daignez recevoir ma Lettre avec cette même bonté & cette même indulgence dont vous m'avez toujours donné des preuves, cet accueil sera pour moi un motif suffisant pour entreprendre un jour un travail plus important.

Je desirerais d'un autre côté, pouvoir vous présenter mes écrits dans un style qui pût mériter vos suffrages, ou du moins qui ne fût pas dans le cas de me faire rougir du peu de progrès que j'ai fait sous vous, par ma faute & ma très grande faute, surtout lorsque, dans nos conversations, je m'exerçais à parler purement la Langue Toscane.

Si je ne profitai pas alors de la pureté de votre diction, & de ces tournures pleines de force qui font le mérite de la Langue Italienne, ce ne sera pas peu de chose pour moi si, en courant maintenant le monde, & si en allant d'une Province dans une

une autre, vous ne trouviez pas dans mes Lettres tous ces horribles Galliciſmes qui fourmillent aujourd'hui dans les productions Littéraires de l'Italie (1). Laiſſons cette matière, & venons maintenant à notre objet.

Du Sumac. (2)

Ce petit arbre, que l'on cultive en Sicile, eſt ap-

---

(1) Les Italiens qui ſe piquent d'écrire & de parler correctement leur Langue, ſe plaignent amèrement de ce qu'elle ſe corrompt tous les jours, en adoptant, non-ſeulement des mots nouveaux, mais encore des tournures étrangères, & ſur-tout des Galliciſmes. Ils prétendent que l'Italien moderne n'a ni la même force ni la même énergie que celui que l'on parlait du tems de Bocace; auſſi les Auteurs du 15 & du 16e ſiècle, ſont-ils très-eſtimés parmi les Savans. On doit cependant avouer que les Italiens modernes, en rejettant les longues périodes, ſe ſont rendus plus intelligibles & plus clairs dans leurs écrits, & peut-être moins verbeux. Qu'il ſerait à deſirer que les Allemands introduiſiſſent la même réforme dans leur Langue! Les Anglais n'ont pas été les derniers à la faire. On n'écrit que pour ſe faire comprendre, & on ne comprend pas facilement ce qui eſt enveloppé dans un fatras de mots. Si les Langues pouvaient ſuivre encore de plus près la pénſée, elles n'en ſeraient que plus parfaites.

[*Note du Traducteur.*]

(2) M. Stumpi, habile Naturaliſte Allemand, vient de propoſer un bon moyen pour élever & nourrir les abeilles. Il eſt queſtion de mettre à leur portée l'arbre appelé *Sumac*, ou *Rhus glabra, foliis*

pelé par quelques Botaniſtes, ſur-tout par Gaſpar Bauhin dans ſon Pinax, *Rhus folio ulmi*, par Jean Bauhin, *Rhus, ſive Sumac*, par Linnée & par quelques autres Auteurs, *Khus coriaria*, vu l'uſage que l'on fait de ſes feuilles pour tanner les cuirs, que l'on appelle pour cela *Sommacchi* en Italien.

Les feuilles du Sumac ſervent encore à teindre en noir les maroquins & autres peaux, comme tout le monde le ſait.

Cet arbuſte réuſſit très-bien pour l'ordinaire dans ces terres qui ſont graſſes & argilleuſes, ainſi que dans celles qui ſont ſablonneuſes, de même que dans les terres fraîches qui ſe trouvent ſur ces parties de la croupe des montagnes qui ſont expoſées au ſoleil. Il croît mal dans celles qui ne ſont pas de la nature des terres dont on vient de parler. Les feuilles que produit alors ce ſumac n'ont pas la même activité que lorſque cet arbuſte croît dans le ſol qui lui convient. Les endroits de la Sicile qui abondent le plus en ſumac, & où on cultive le plus volontiers ce petit arbre, ſont les territoires de Melitello, de Val-di-

---

pinnatis, ſerratis, lanceolatis, de Linnée, & l'*Aſclepias Syriaca*, du même.

Ces végétaux s'élèvent facilement, & ſe reproduiſent par boutures. Le premier doit être tranſplanté; ſa fleur dure juſqu'au commencement d'Octobre; le ſecond n'a beſoin d'aucune culture.

[*Journal de la Blancherie.*]

Noto, d'Alcamo, de Monreale, de Parco, & autres lieux. Cette culture se fait de la manière suivante.

On cultive le sumac de la même manière qu'une jeune vigne, & on le plante de même; cependant avec cette différence, que la vigne se multiplie par des chapons ou croffettes, & que le sumac vient de *Barbatelles*, ou petites racines, comme l'expérience le démontre tous les jours. C'est pour cette raison que, lorsqu'il s'agit de faire une nouvelle plantation de sumac; on prépare le terrain de la même manière que je l'ai remarqué dans mon Traité de la culture de la vigne en Sicile. Lorsqu'on a fait un certain nombre de petites fosses, de la largeur de la main & de la profondeur d'un empan, à la distance les unes des autres de deux brasses de Florence, ou quarante pouces de Roi; on y couche en travers deux rejettons ou *Barbatelles* de sumac, que l'on recouvre bien avec de la terre, & que l'on foule ensuite fortement avec le pied. De pareilles plantations se font ordinairement dans le mois de Janvier. On est ensuite obligé, pendant deux années consécutives, de bêcher le terrain autour de ces pieds de sumac, trois ou quatre fois dans l'année, c'est-à-dire, la première fois dans le mois de Janvier, la seconde, dans celui de Février, la troisième dans le mois de Mars, & la quatrième en Avril, pour que les racines de cet arbuste se fortifient dans la terre,

& pour que l'arbuſte prenne bien, & produiſe un jour beaucoup de feuilles. Après les deux premières années, il ne faut plus bêcher que deux fois l'an le terrain aux pieds des ſumacs, ſavoir, au mois de Janvier & au mois de Mars. Enfin, ce n'eſt qu'au bout de la troiſième année que cet arbuſte produit une quantité ſuffiſante de feuilles, qui eſt la ſeule de ſes parties dont on faſſe uſage.

Le ſumac, que l'on compte parmi les ſous arbres, *ſuffrutici*, s'élève auſſi haut qu'un arbre de moyenne grandeur. Il pouſſe de différens endroits de ſa tige, pluſieurs branches, qui à leur tour produiſent pluſieurs rameaux, dont l'écorce eſt de couleur brune, & dont les baguettes ſont toutes couvertes d'une eſpèce de duvet. Ce petit arbre commence à pouſſer, dès le mois de Février, certains bourgeons comme la vigne, ou eſpèces d'yeux d'où ſortent enſuite ſes véritables feuilles, que j'ai vu très-grandes & bien développées vers le milieu du mois de Mars. Elles ſont diſtribuées par paires, l'une vis-à-vis de l'autre, ſur une tige commune de la longueur d'un quart de braſſe, ou environ cinq pouces de Roi, qui ſe termine par une ſeule feuille. Ces feuilles ſont vertes, longues, pointues & dentelées; il croît dans le même tems, au bout de preſque toutes les baguettes, une grappe ayant la forme d'un raiſin, comme celui que produit la vigne, &

qui commence à fleurir dans le mois d'Avril. Les fleurs du sumac sont rosacées & composées de plusieurs pétales disposées en rond. Il s'élève de son calice un pistile qui forme dans la suite une capsule à peu près ronde, qui a presque la forme d'un rein, & qui renferme une semence pierreuse de la même figure, d'une couleur noirâtre, qui est très-piquante, & aromatique. Tout ce fruit, de même que la grappe, qui est très résineuse & d'une couleur rouge, mûrit vers la fin du mois d'Août. C'est à cette époque, & même dès les derniers jours du mois de Juillet, & pendant tout le mois d'Août, que commence la cueillette des feuilles de cet arbre. Elle se pratique de la manière suivante.

Les feuilles du sumac étant mûres vers le tems dont je viens de parler, les Paysans Siciliens les enlèvent *mietono*, & coupent tous les rameaux jusques aux principales branches, & même jusqu'aux tronc. Ils les laissent fort bas, & prennent quelques précautions en en coupant la tige, parce que cette opération sert en même-tems de taille à cet arbre, pour que l'année suivante il fournisse une plus grande quantité de feuilles, & qui soient en même tems de la meilleure qualité. Les rameaux du sumac ayant été ainsi coupés, on en fait de petits fagots ou faisceaux, qu'on laisse épars sur la terre, au moins pendant quatre jours, pour que toutes les feuilles puis-

ſent bien ſe ſécher. Ce nombre de jours étant écoulé, les Payſans tranſportent tous ces faiſceaux ſur l'aire, & les battent les uns après les autres avec des bâtons ou des eſpèces de fléaux, pour en faire détacher les feuilles; ils jettent enſuite les extrémités des jeunes branches, & tous les rameaux, hors de l'aire, quand ceux-ci n'ont plus de feuilles. Les Particuliers qui font une grande quantité de ſumac, ſont dans l'uſage de faire paſſer ſur ces petits faiſceaux, qu'ils ont ſoin de faire bien étendre ſur l'aire, leurs bœufs ou leurs mulets, pour aller plus vîte, & pour économiſer les journées d'hommes. Lorſque la feuille a été ainſi ſéparée des branches du ſumac, qui ne ſont plus alors de la moindre utilité, on réduit cette feuille en pouſſière. Or, pour y parvenir, on les fait paſſer ſous une meule verticale, pareille à celles des moulins à huile. Lorſque cette feuille a été bien pulvériſée & paſſée au gros tamis, ou crible, on la met dans des ſacs, & l'on attend les demandes pour vendre. Il eſt de la prudence d'un Commiſſionnaire de retenir toujours ces feuilles avant la récolte.

Comme l'homme ne manque jamais de moyens pour tromper le Public, ſur-tout dans le commerce, & comme ces moyens ſe ſont multipliés en raiſon de l'empreſſement que les perſonnes honnêtes ont eu de les dévoiler, on croit devoir répéter ici que l'Acheteur doit toujours être ſur ſes gardes, & con-

venir avec douleur qu'il n'y a point d'article de commerce qui ne puiſſe donner lieu à quelque fraude D'après cette affligeante vérité, il ne faut plus être ſurpris ſi l'Acheteur peut être trompé en achettant du ſumac. Or, voici comment on falſifie & l'on adultère cet article. Les Payſans de mauvaiſe foi font moudre, en même tems que leurs feuilles de ſumac, des feuilles de figuiers, parce que celles-ci étant ainſi préparées, & la pouſſière que l'on en tire bien mêlée avec celle des feuilles du ſumac, on ne ſaurait diſtinguer ni reconnaître ce mélange. Les feuilles de figuier rempliſſent d'ailleurs le même objet que celles dont on parle, quand il s'agit d'ouvrages de peu d'importance. On mêle encore parmi les feuilles du ſumac, celles de la Coniſe ou Pulicare, que les Siciliens appellent *Policaſtro*, & qui réuſſiſſent aſſez bien lorſqu'on ne les emploie qu'à tanner des cuirs deſtinés à des ouvrages groſſiers. Ces feuilles ſont cependant nuiſibles aux cuirs que l'on deſtine à des ouvrages délicats, parce que la poudre que l'on en retire, étant trop active, brûle le poil, & fait par là un tort réel à une autre branche de commerce. On doit encore avoir la plus grande attention d'examiner ſi l'on n'a pas mêlé dans les ſacs de poudre de ſumac, de la terre, du ſable, ou du plâtre. Dans ce cas, il eſt facile de reconnaître cette fraude, parce qu'il ne s'agit que de jetter

un peu de cette poudre dans l'eau ; le précipité qui a lieu dans cette circonſtance, décèle bientôt la ſupercherie dont on voulait s'aſſurer. Après vous avoir parlé de la culture du ſumac, je vais avoir l'honneur de vous dire un mot ſur le commerce que l'on fait de ſes productions.

On m'a dit que la culture du ſumac était jadis beaucoup plus conſidérable en Sicile qu'elle ne l'eſt aujourd'hui, & que le prix auquel on vendait la poudre que l'on tire de ſes feuilles, ſurpaſſait celui que l'on en donne maintenant, & que, depuis dix ans, ce prix va toujours en diminuant. Malgré ces différentes circonſtances, l'Iſle de Sicile, après avoir pourvu à ſa propre conſommation, peut exporter année commune, juſques à ſix mille cantares de poudre de ſumac, & ces chargemens ſe font par l'Agnone de Lentini, à Palerme, à Caſtello-à-Mare, & à Termini.

Il ſe fait, dans les Ports de Palerme & de Termini, un commerce du ſumac qui croît dans les territoires de Melitello, & qui s'expédie de là aux Étrangers, ſur le pied de deux onces & douze tari, de deux onces, & même d'une once & vingt-quatre tari le cantaro, ſelon les années. Or le cantaro, pour cet article de commerce, eſt de 120 rotoli. C'eſt à cette condition que l'on a vendu cette année, 1776, beaucoup de ſumac, en exigeant toutes fois que le

Vendeur le ferait porter à bord du Vaiſſeau. Celui qui, au contraire, aurait achetté du ſumac de Melitello, dont le territoire peut en fournir juſqu'à 200 cantares, pour le faire charger à l'Agnone de Lentini, l'aurait payé, d'après les prix de cette année, vingt-neuf tari & dix grains le quintal.

Or, pour faire ce que l'on nomme ici un *quintale* ou quintal de ſumac réduit en poudre très-fine, & bien tamiſé, il faut une ſalme & un huitième de ſumac, qui étant évalué au prix courant de 20 tari la ſalme, vaut . . . . . 21 onces 10 tari.

Pour la main d'œuvre néceſſaire pour la préparation de chaque quintal de ſumac.	1	12
Pour le tranſport depuis Melitello juſqu'à l'Agnone de Lentini. .	2	15
Pour droits de ſortie	0	10
Pour le prix & valeur des ſacs. .	2	3
TOTAL	29	10

Ce prix augmente ou diminue ſelon la récolte plus ou moins abondante de ce genre de production dont la rareté eſt la ſuite du manque de pluie pendant l'hyver, & de la trop grande quantité d'eau qui tombe pendant la récolte, & encore plus par les gelées & les grands froids. Ce dernier fléau cauſe le

plus grand dommage au ſumac, dont on ne ramaſſe la feuille qu'au bout des trois premières années, comme j'ai déjà eu l'honneur de vous le dire, mais après cette eſpace de tems, on la cueille toutes les années, pourvu que l'on ait toujours l'attention d'effeuiller cet arbre dans le tems convenable, & de le tenir enſuite bas de tige, & de couper toutes les branches gourmandes, comme on fait à la vigne. Vous remarquerez enfin que plus on cultive le ſumac, d'après les principes que je viens de développer, plus il produit de feuilles, & plus celles-ci ſont vigoureuſes & douées de la qualité qui les fait rechercher.

Des Lupins.

Dans la vaſte *Comarca*, c'eſt-à-dire, dans les territoires de *Aci* & de *Maſcai*, on cultive plus volontiers que par-tout ailleurs le lupin, plante que les Botaniſtes appellent *Lupinus ſativus flore albo*, & les Siciliens, *Luppini da Mangiurri*, dans leur idiôme.

Les Cultivateurs des deux diſtricts que l'on vient de nommer, retirent deux avantages de cette culture; le premier eſt, qu'en ſemant des lupins dans une partie de leur champ, ce même terrain eſt par là diſpoſé à recevoir l'année ſuivante des grains d'une

qualité supérieure, connus en Italie sous le nom de *Grani gentili*, tels que l'orge & les légumes. Cette plante faisant engrais, ou *Caloria*, comme tout le monde le sait, forme le bénéfice qu'ils en retirent dès cette première année.

Dans les terrains que les Siciliens emploient, comme ils le disent, en jardin, *per Orto*, c'est-à-dire, pour y semer des concombres, des citrouilles, &c. &c. ils sèment aussi des lupins. Ceux-ci étant venu en herbe, fournissent alors un bon fourrage aux différens bestiaux qu'ils y mènent paître. Cette production ayant été consumée, on ensemence ce même sol avec différentes espèces de grains; les Siciliens appellent de pareilles terres, d'après la préparation qu'ils leur donnent, *Maise di Maisi*; c'est-à-dire, terrain cultivé deux fois dans la même année, & disposé à fournir deux récoltes, parce que ces Insulaires disent qu'ils font les *Maisi* ou labours, lorsqu'ils préparent un champ pour l'ensemencer, opération que l'on connaît en Toscane sous cette dénomination, *Fare i Maggesi*.

Il suffit de remuer un peu la terre, & de lui donner un seul labour, pour lui faire produire des lupins; c'est aussi ce qui se pratique en Sicile dès les premières pluies qui tombent dans les mois de Septembre ou d'Octobre. On sème ensuite cette espèce de légume, dans une terre légère propre pour les arbres, & de peu de valeur.

La récolte des lupins se fait ensuite vers le mois d'Août. A cette époque, les Payſans Siciliens arrachent les plantes de lupins les unes après les autres, & en forment de petites gerbes ou faiſceaux, qu'ils laiſſent étendus ſur la terre pendant quelque tems, pour qu'ils sèchent bien avant de les battre, ce qu'ils font en frappant ſur chaque faiſceau avec un ſimple bâton, juſqu'à ce que tous les lupins s'en ſoient détachés.

Les tiges qui reſtent ſont de quelqu'utilité, parce qu'elles ſe vendent très-bien pour chauffer les fours.

La quantité de lupins que la Sicile peut produire année commune, peut aller à environ quarante-mille ſalmes, dont cette Iſle pourrait exporter environ vingt-mille. J'ôſe le préſumer avec d'autant plus de raiſon, que l'exportation de cette denrée monta l'année dernière à douze-mille ſalmes. Les Génois firent pluſieurs chargemens de lupins dans les Ports de cette Iſle, à la portée des cantons où l'on recueille ce légume.

On vend cette denrée à la ſalme, que l'on appelle la *ſalme à dix-ſept*. Le prix de cette ſalme peut aller depuis vingt juſqu'à vingt-quatre tari. On ſuppoſe tous les petits frais payés, & les lupins rendus dans le Magaſin.

Comme cet objet de commerce eſt ſoumis aux

mêmes droits que les orges & autres légumes, quand on les porte à l'Étranger, il faut ajouter par conséquent dix tari au prix de chaque salme, dont sept & demi pour le Prince, & les deux autres tari & demi pour ce que l'on appelle le droit de *Portulania*, & autres dépenses jusqu'à bord du Vaisseau.

Le principal usage que l'on fait des lupins, est pour engraisser les cochons, dont il se mange une prodigieuse quantité en Sicile. Ce légume sert encore de nourriture aux pauvres gens, quand il a perdu son amertume par la cuisson, & qu'il a été assaisonné avec du sel.

En passant plusieurs fois par les territoires d'*Aci* & de *Mascali* dont j'ai déjà parlé, j'y ai vu de vastes champs infestés de lupins sauvages, qui sont de l'espèce de ceux que Jean Bauhin décrit de la manière suivante, *Lupinus sylvestris*, *purpureo flore*, *semine rotundo*, *vario*, & qui s'appellent dans l'idiôme Sicilien, *Luppinu sarvaggiu*, *cù xiuri azzolu violettu*. J'ai remarqué que l'on labourait les terres pour les ensemencer, lorsque ces lupins étaient encore en herbe. Les tiges de ces lupins sauvages servent comme celles des lupins de bonne qualité, à chauffer les fours, quand elles sont bien sèches. La quantité prodigieuse de ces mauvais lupins qui infestent toutes ces terres, vient de la grande quantité de bons lupins que l'on sème depuis un tems immé-

morial dans cette Isle. Or, comme les Siciliens sont dans l'usage de les battre sur le lieu même qui les a produits, il s'en suit qu'il s'en perd pendant le cours de cette opération. Ces lupins répandus çà & là sur la terre, lèvent au bout de quelque tems, dégénèrent, & deviennent dans la suite sauvages en se reproduisant toujours dans le même endroit.

Manière de faire l'huile de lin en Sicile, commerce qu'on en fait dans cette Isle.

Étant allé visiter quelques Casals (1) ou Villages situés à l'Orient du Mont Ethna, & sur son penchant, sur-tout ceux que l'on nomme *Aci San Filippo*, *Aci San Antonio*, *Aci Patania*, *Aci Catena*, & *Aci Reale*, j'eus l'occasion de suivre la manière de faire l'huile de lin, que l'on fabrique en très-grande quantité dans tous ces cantons. C'est après avoir fait cette petite promenade, que j'allai jusqu'à l'ancienne *Taurominium*, que l'on nomme aujourd'hui Taormine. Je me propose de vous faire une courte description de toute cette manipulation, & de vous informer du prix qu'on vend annuellement cette

(1) Mot Arabe ou Sarrazin qui veut dire *Village*, qui subsiste encore en Sicile & à Malthe, où les Sarrazins ont demeuré. [*Note du Traducteur.*]

huile, quand on l'exporte dans les pays étrangers. On sait déjà que l'usage du lin, d'après le témoignage des anciens Auteurs, fut une des découvertes de Cérès Sicilienne. Cette plante croît abondamment dans toute la Sicile, & sur-tout dans les endroits suivans, *Partanna*, *Corleone*, *Giuliana*, *Cimiana*, *Calata Fimi*, & dans d'autres lieux de la Vallée de *Noto*, & même dans plusieurs autres districts des deux autres Vallées *Demona* & de *Mazzara*. Or, ces différentes circonstances sont cause que la récolte du lin étant très-abondante, on a par conséquent une quantité surprenante de graines de cette plante. Après avoir mis en réserve ce qu'il faut de graines de lin pour les semailles prochaines, les Siciliens vendent le reste, ou s'en servent pour tirer cette huile que l'on connaît dans le commerce sous le nom d'*huile de lin*.

Les Médecins l'ordonnent dans différens cas dont je ne parlerai point ici, ne m'étant point proposé de traiter une pareille matière.

Les Payſans Siciliens ont coutume de tirer l'huile de la graine de lin par les procédés suivans.

Ayant pris une certaine quantité donnée de graines de lin, par exemple, la valeur de six *Mondelli*, qui valent cinq *Quarti* de la mesure de Toscane, ils la portent au moulin à huile, ou la font moudre jusqu'à ce qu'elle soit réduite en une espèce de pâte.

C'eſt dans cet état que cette huile commence à avoir une odeur nauſéabonde. On continue à la pétrir au moulin pendant l'eſpace de cinq quarts d'heure, en ayant ſoin d'y jetter de l'eau deſſus de tems en tems. Lorſqu'au bout de cet intervalle on voit que cette matière eſt bien écrâſée, on l'ôte de deſſous la meule, pour la mettre enſuite ſur un van, pour la bien vanner, pour que cette eſpèce de poudre ſoit bien nette & ſéparée de toutes parties hétérogènes; cette précaution contribue infiniment à la bonté de l'huile. On eſt enſuite dans l'uſage de remettre ſous la meule tout ce qui eſt reſté ſur le van, & que les Siciliens appellent communément les *Scagli*.

Lorſqu'il y a une certaine quantité de cette eſpèce de poudre, vannée ou tamiſée, on la met dans un certain nombre de petits cabats ou corbeilles de jonc flexible, rondes & plates, de la profondeur de deux travers de doigts. Ces petites corbeilles ayant été placées avec ſymétrie les unes ſur les autres, on les porte ſous le preſſoir pour en tirer l'huile, qui ſort très-claire, & coule dans un vaſe que l'on tient ſous la goutière de cette machine.

Lorſque cette opération eſt achevée, on lave ces petites corbeilles, & l'on en retire, ſous la forme d'un morceau circulaire de cuir, la pâte qu'on y avait d'abord miſe. On conſerve cette eſpèce de gâteaux pour les vendre, parce qu'ils ſont une excellente

lente nourriture pour les beſtiaux. On obtient à chaque preſſée juſqu'à 100 livres d'huile, que l'on met dans des jarres pour l'y laiſſer dépoſer. Lorſqu'on eſt prêt à envoyer cette huile dans les pays étrangers, les Siciliens la tranſvaſent dans de gros tonneaux.

Cette huile étant tranſportée à bord des Navires, coute, année commune, quatre onces & deux tari le cantaro de 141 rotoli. Il me ſerait impoſſible de déterminer le produit de cette eſpèce d'huile dans toute la Sicile; je vous dirai ſeulement, pour vous en donner une idée, qu'à Catane, où il ſe fait une grande quantité d'huile de lin, on peut en embarquer tous les ans environ deux cens cantares, d'où il faut préſumer que le nombre des endroits où l'on fait de l'huile de lin étant conſidérable en Sicile, on doit conclure que la quantité de cette huile doit être très-grande, & que cette Iſle doit faire de grands bénéfices avec cette ſeule branche de commerce. Je vous obſerverai encore que, malgré que l'on faſſe paſſer au moulin toutes ſortes de graines de lin, cependant la meilleure & la plus profitable de toutes, eſt celle que produit le *Linum ſativum vernale, vegetius ac robuſtius nigro virens, ex maſculino ſemine prœditum*, ſelon la deſcription qu'en a donné le Père Cupani, dans ſon *Hortus Catholicus*.

Je ſuis, Monſieur, avec la plus grande conſidération, votre, &c.

LETTRE V.

Adreſſée à M. le Docteur Giovanni Targioni Tozzetti. Médecin du Collége de Florence, &c. Sur la chaſſe qui ſe pratique en Sicile, & ſur quelques matières relatives à la Botanique.

A Catane, ce 8 Octobre 1776.

MONSIEUR,

J'ai l'honneur de vous écrire la préſente dans cette ſaiſon où l'on eſt chez nous (en Toſcane) dans l'uſage d'aller à la campagne pour y prendre des allouettes & des grives avec des filets & des lacets de différentes eſpèces. Je ne vois pas que cette manière de faire la guerre aux oiſeaux ſoit connue dans cette partie de la Sicile que j'habite, ſi ce n'eſt d'un très-petit nombre de perſonnes, encore n'ont-elles pas la patience ni l'induſtrie de nos Oiſeleurs & de nos Tendeurs de filets.

Les Siciliens ne s'adonnent donc point à cette eſpèce de chaſſe, à laquelle ils trouvent peu de plai-

sir. Chacun a ses goûts. Il est à présumer qu'en chassant, ils cherchent plutôt l'utile que l'agréable ; c'est-pourquoi on les voit chasser avec acharnement les lapins sauvages, dont leur Isle abonde, & qui ont un goût excellent. Ils tuent aussi beaucoup de lièvres, de perdrix, de francolins & de cailles. Il leur manque cet oiseau que nous nommons la *Starna* (perdrix grise), à Florence. Elle ne leur est pas même connue.

La grande quantité d'oiseaux d'eau qu'on a presque toute l'année en Sicile, sur-tout sur le fameux lac de Lentini, que l'on y nomme *Biviere*, engage vraisemblablement ses habitans à aimer la chasse. Le lac abonde non seulement en oiseaux d'eau, mais encore tous les petits lacs ou étangs, que l'on connaît ici sous le nom de *Pantani*, & qui sont au-delà du Simeto, à environ deux milles, ou deux tiers de lieue de ce fleuve.

Indépendamment des espèces d'oiseaux d'eau les plus communes, on y trouve encore le *Gallo Fagiano*, ainsi nommé parce qu'il ressemble à un faisan pour la couleur de ses plumes. Les Français l'appellent Poule Sultane, & ceux de leurs Voyageurs qui viennent en Sicile les recherchent avec empressement (1). On voit pareillement sur ces lacs, cet

(1) Le *Gallo Fagiano* est un oiseau un peu plus gros qu'un corbeau,

oiseau que les François appellent le Cuiller, ou la Spatule, que les Siciliens nomment *Cucchiarone*. Linnée en donne la description suivante : *Anas rostro plano, apice dilatato rotundoque*. C'est la *Platea*, ou le Pélican d'Aldrovande. On trouve encore dans ces mêmes lieux, l'oiseau que les Italiens appellent l'*Arquata*, nommé *Turleo* par les Siciliens, ainsi que l'*Himantopus*, appelé communément *il Cavaliere* en Italie, & en France le Grand *Chevalier*. Je vous fais grace d'une foule d'autres oiseaux, dans la crainte de vous paraître trop long dans mes Lettres; j'ajouterai cependant que l'on prend encore en Sicile cet oiseau de rivière que les Français nomment *Grand Gosier*. Il y en a même plusieurs espèces, qui sont décrites dans l'Ouvrage très-rare du Père Cupani, ayant pour titre, *Panphyton Siculum*. C'est une espèce d'Histoire-Naturelle de la Sicile, dans

---

mais plus haut monté sur jambes. Il est absolument bleu, mais d'un bleu foncé, qui paraît presque noir à une certaine distance. Cet oiseau devient aussi familier que les poules, avec lesquelles je les ai vu très-bien vivre. Il prend avec ses pattes ce qu'il mange, comme le perroquet. On a l'attention de ne jamais le laisser manquer d'eau, dans une grande auge peu profonde. Le Gallo Fagiano est très-doux & fort gai. Je crois qu'avec un peu de soin on pourrait le rendre domestique comme les canards. Ses pattes sont couleur de feu. Je crois que c'est la poule bleue des Indiens. Cet oiseau, qui n'est point rare à Catane, saute en marchant comme le corbeau & la pie.

[*Note du Traducteur.*]

laquelle le Règne Végétal paraît être le principal objet, comme l'indique son titre de *Panphyton*. Ce mot veut dire Herbier Général, en Langue Grecque.

Si vous me demandez maintenant de quelle manière s'habillent les Siciliens lorsqu'ils vont à la chasse, j'aurai l'honneur de vous répondre qu'elle nous paraîtrait fort singulière. Nous cherchons en Toscane des habits qui soient justes à notre corps, & nous avons le plus grand soin de ne point trop nous charger; c'est tout le contraire dans cette Isle. Les Siciliens mettent un gros bonnet de laine sur leur tête, de bonnes bottes molles à leurs jambes, & portent le même habillement qu'à la Ville. Leur fusil pèse au moins trente livres, & ils ne savent pas se servir de ceux dont les platines sont à la Française, & encore moins des fusils montés à la Florentine, qui sont moins dangereux.

Ils portent, attachée en bandoulière, une grosse corne de bœuf, dans laquelle ils mettent autant de poudre qu'ils peuvent en consommer dans une demi-journée, & cette provision est au moins de cinq liv. Du côté opposé ils ont une giberne dans laquelle ils portent leurs balles & leur bourre, munitions qui ne peuvent jamais être en proportion avec la grande quantité de poudre dont ils se chargent. Ces Chasseurs ont, outre cela, un havresac ou carnacière, fait en forme de filet, pour y mettre leur proie. Il

faut remarquer que c'eſt dans un pareil équipage & avec un pareil attirail qu'ils ſe mettent en chaſſe. Tel eſt l'uſage & le goût des Siciliens ; mais il faut dire en même tems qu'ils ſont forts & robuſtes.

Maintenant que je ſuis éloigné de ces collines agréables qui environnent Florence, & qui me procuraient tant d'amuſemens, ſur-tout dans l'Automne, il faut que je m'accoutume à parcourir les laves horribles du Mont Ethna, & que je paſſe cette même ſaiſon, ou à pourſuivre des animaux à la chaſſe, ou à chercher des plantes.

Hier, préciſément, je ſortis de Catane par la porte Ferdinande, & je trouvai dans la campagne voiſine le *Solanum Somniferum Verticillatum*, c'eſt-à-dire, le *Solanum Antiquorum* de Proſper Albinus, que j'obſervai dans ſa mâturité. Traverſant enſuite un champ, je vis quelques plantes de *Mandragora mas fructu rotundo*, qui étaient déjà fleurie, mais qui n'avaient point encore de feuilles, car elles produiſent ainſi leurs fleurs les premières. Je dirigeai enſuite mes pas vers un vallon où, après y avoir obſervé différentes eſpèces de *Coniſe*, l'*Hyſope*, & le *Treffle bitumineux*; j'entrai dans le grand chemin qui conduit à la mer. Après avoir fait environ un demi-mille, je tournai à main gauche par un petit chemin, que je trouvai preſque rempli d'*Opuntia* très-épaiſſes, plante qui abonde prodigieuſement dans

toute la Sicile. Son fruit eſt d'une grande reſſource pour les pauvres, parce que pour très-peu d'argent ils peuvent en avoir ſuffiſamment pour ſe raſſaſier & bien remplir leur eſtomac.

Étant enſuite entré dans un champ que l'on nomme *intorno l'Anime del Purgatorio*, c'eſt-à-dire, autour des ames du Purgatoire, je trouvai qu'un *Halimus fruticoſus* y était déjà monté en épis; c'était la ſeule plante de cette eſpèce que j'apperçus dans cet endroit. J'y trouvai encore une très-grande quantité d'*Ambroiſia maritima* & de cette plante que Mathiole appelle *Radix dulcis*. Je remarquai entr'autres végétaux quelques plantes de *Lepidium Pauli & Plinii*. Mais ce qui me fit le plus grand plaiſir, fut de trouver dans un petit coin du même champ, beaucoup de la *Verberia nodiflora de Ferrante Imperiali*, qui était déjà en fleurs. Je ne vous parlerai pas des différentes Lyſimachies que je vis en quantité dans le même endroit. Il me ſuffira de vous dire que j'en vis uue eſpèce qui produit des épis, & que l'on nomme *Lyſimachia ſpiccata*; une ſeconde qui porte des gouſſes ou ſiliques, à laquelle on donne l'épithète de *ſiliquoſa*, & enfin d'autres Lyſimachies à feuilles d'Hyſſope, appelées *Lyſimachia Hiſſopifolia*. Me promenant enſuite le long de la mer, je vis d'abord dans les ſables quantité d'*Oſyris fruteſcens*, *baccifera*, vel *Coſſia Poetica*, beaucoup de *Phyllerea*

folio liguſtri, d'*Hemerocallis Valentini Cluſii*, c'eſt-à-dire, un Narciſſe maritime à fleurs blanches, dont l'odeur eſt très-agréable, *Narciſſus maritimus albus ſuaui odore*, & une certaine quantité de *Paſtinea maritima ſpinoſa*, de *Rubia maritima*, & de *Smilax aſpera & levis*. Les Apothicaires de Sicile emploient les racines de cette plante au lieu Salſe-pareille. Enfin, j'eus beaucoup de plaiſir en parcourant ces ſables pendant un certain tems, parce que j'eus l'occaſion d'y voir toutes ces différentes plantes dans leur accroiſſement & dans la mâturité de leurs ſemences. Je pris des unes & des autres ce qui me parut néceſſaire pour completter ma collection des plantes ſauvages de ce Royaume. *Sed ſol declinat ab alto*; mais comme le ſoleil commençoit à baiſſer, il me fallut ſonger à la retraite, & abandonner l'état d'Herboriſte pour me rendre à la maiſon.

Je ſuis toujours impatient de ne pas recevoir vos commiſſions, & j'ôſe vous aſſurer des ſentimens reſpectueux avec leſquels j'ai l'honneur d'être, &c.

LETTRE VI.

Sur deux anciens Inſtrumens d'Agriculture, adreſſée à M. Giuſeppe Bencivenni, ci-devant Pelli, Directeur de la Gallerie-Royale de Florence.

A Catane, ce 24 Octobre 1776.

MONSIEUR,

La découverte que l'on vient de faire depuis peu de deux inſtrumens d'agriculture en bronze dans le territoire de Piazza en Sicile, à une petite diſtance de la Terre de Macari, appartenant à Son Excellence le Prince de Biſcari, qui les a achettés pour ſon riche Muſéum, me rend impatient de vous communiquer quelques-unes de mes réflexions ſur leur uſage & ſur le tems où l'on s'en eſt ſervi. Je n'ai d'autre but, en me procurant cet avantage, que de demander à Votre Excellence la faveur diſtinguée d'être compté au nombre de ſes plus humbles ſerviteurs.

A peine eût-on apporté ces deux inſtrumens dont la figure eſt ci-jointe, pour les préſenter à mon

illuſtre Mécène, qui eſt un des Amateurs des plus zélés d'Antiquités, que je préſumai que le morceau déſigné par le N° I était un ancien ſoc de charrue. Comme ma conjecture prit une certaine conſiſtance, dans l'examen réfléchi de ſa confrontation, le Prince fut au comble de ſa joie, de s'être procuré un reſte auſſi précieux d'Antiquités, qui eſt peut-être unique dans ſon genre. Je crois en effet qu'il ne ſe trouve aucun monument de cette nature, ou du moins qu'il n'y en a qu'un très-petit nombre, même dans la Gallerie Royale de Florence, que vous dirigez avec autant de connaiſſance que de goût & de gloire.

Ce motif, joint à l'opinion du Prince de Biſcari, m'ayant donc déterminé à vous confirmer que le premier de ces morceaux eſt un ancien ſoc de charrue, & que celui qui eſt ſous le N° II eſt encore un autre inſtrument d'Agriculture, je commencerai à vous aſſurer que l'on a peu differté juſqu'ici ſur de pareils inſtrumens aratoires, parce que leur véritable forme n'était peut-être pas encore bien connue. Je m'eſtimerai donc heureux ſi mes conjectures méritent votre ſuffrage, & bien plus encore ſi vous daignez me faire la grace de m'en inſtruire. Je négligerai cependant avant d'entrer en matière, de vous rapporter ce qui a déjà été dit ſur l'origine de la charrue, & ſur l'homme véritablement induſtrieux à qui nous devons cette importante découverte.

J'obſerverai cependant que quelques Auteurs attribuent la gloire de cette invention à *Iſis* & à *Oſiris*, comme l'aſſurent Diodore de Sicile, dans ſon premier Livre, & Tibulle dans le premier Livre, 8e Élégie & 29e Vers, où ce Poëte s'exprime de la manière ſuivante :

Primus aratra manu ſolerti fecit Oſiris,
Et teneram ferro ſollicitavit humum.

D'autres l'attribuent à Cérès, comme on le voit dans ce Vers du cinquième Livre des Métamorphoſes d'Ovide :

Prima Ceres unco terram dimovit aratro.

Certains Auteurs font honneur de la même découverte au jeune Triptolême, comme l'indique le Vers ſuivant, qui eſt tiré du premier Livre des Géorgiques de Virgile :

Puer curvi monſtrator aratri.

Quelques-uns prétendent enfin que Buziges fut le premier qui trouva la charrue, & qu'il fût également le premier qui imagina d'y atteler des bœufs. C'eſt ce dont nous aſſurent *Eſichius* & *Pline*. Ce dernier le dit même expreſſément au 7e Livre de ſon Hiſtoire-Naturelle, Chapitre 56 : *Bovem & aratrum Buziges Athenienſis*. Je ne m'appeſantirai pas davantage ſur cet objet, & je n'examinerai point ſi, après

avoir inventé la charrue, on la fit tirer par des bœufs, ou par des hommes, comme je n'en doute point, puiſque je me rappelle avoir vu de nos jours cet uſage établi dans quelques endroits, pour me diſpenſer de citer d'autres témoignages. Cette manière de labourer ſe pratique chez quelques pauvres Payſans dont les champs reſtent preſque en friche, faute de moyens de le cultiver. Ils ſuppléent, comme les Laboureur de l'Antiquité, à un âne ou à deux. Ceux-ci, dans la misère, ſe ſubſtituaient ainſi aux bêtes de ſomme, comme nous l'apprenons par un fait rapporté par Apulée, dans un Apologue. Cet Auteur dit à ce propos : *Attamen parce poſteâ Æmiliane, paupertatem cuipiam objectare, qui nuper uſque agellum Atharenſem, quem tibi unicum pater tuus reliquerat, ſolus uno aſello ad tempeſtivum imbrem triduo exærabas.* On lit encore dans Lycophron de Calcide, commenté par Meurſius, que l'on attelait l'âne à la charrue, & qu'on lui faiſait porter le joug.

Κανθων ὑπὸ ξενγλησι ρεσαβοὸν ἐτι.
Jugare aſellum ſub collo cantherium.

Arnobe nous apprend également que l'âne, comme le bœuf, apprend à labourer & à tourner la meule d'un moulin : *Et aſellus & bos æquè diſcit arare ac molere.* Pour appuyer encore ce paſſage,

j'aurai l'honneur de vous obſerver que cette coutume de labourer avec des ânes & avec des mules eſt encore en vigueur en Sicile. Ce n'eſt pas que l'on y manque de bœufs, mais c'eſt pour ne pas autant les fatiguer, ce qui porterait un très-grand préjudice aux Propriétaires, dans un pays auſſi abondant en bled que la Sicile. Je n'examinerai pas non plus ſi les Anciens attelaient une ou deux paires de bœufs à leurs charrues ; de pareils détails ſont étrangers à mon ſujet; je le préſume encore avec d'autant plus de raiſon, que les opinions ſont très-partagées ſur cette matière peu importante, & qu'il en a été fait ſouvent mention. Il eſt cependant vrai qu'en rapportant avec exactitude les différentes formes des ſocs des charrues antiques, on peut jetter un certain jour ſur cet objet d'érudition. Il me paraît même qu'en comparant celui dont je vais vous entretenir avec les ſocs que l'on voit repréſentés ſur quelques anciens monumens, il eſt du nombre de ceux que les Grecs appellaient ἐνὶς & ἐυλακὰ, qui ſe terminaient par une pointe un peu recourbée, comme celle d'un large ſabre. Cette pointe avait ſes deux côtés tranchans, pour pouvoir bien fendre la terre, & la ſoulever lorſqu'elle était adaptée à cette pièce de bois à laquelle nos Laboureurs donnent le nom de coin, ou coutre. On fixait cette ſorte de ſoc au moyen d'une cheville de fer, ou long clou, qui le traverſait de

part en part, ainſi que la pièce de bois, ou coutre, qui en était chauffé. On voit effectivement ſur notre ſoc antique, deux ouvertures latérales, pour recevoir cette forte cheville qui devoit l'aſſurer ſur la charrue.

Je m'apperçois cependant qu'il me reſtera toujours quelques difficultés à réſoudre, parce que les ſocs des charrues antiques qui ont été repréſentés juſqu'ici, ſont ſi petits, que les Scrutateurs les plus exacts n'ont jamais eu la facilité d'en examiner la véritable forme. Or, ces repréſentations de charrue ſe voient cependant fréquemment ſur pluſieurs tuiles, ſur des tuiles antiques, ſur différens camées, ſur des pierres gravées, & ſur des médailles, ſurtout ſur celles de la ville de Centorbi & de Lentini, & ſur différens bas-reliefs. Je pourrais même citer parmi ces derniers, celui dont Geri donne la repréſentation dans la 200e planche de ſon *Muſeum* Étruſque; on peut également jetter un coup-d'œil ſur ce ſarcophage ou tombeau, que Spon a fait connaître dans la 9e Section du N° 12 de ſes Mêlanges Littéraires. On y verrait repréſenté un homme & une femme depuis la poitrine, avec un jeune homme & une charrue attelée de deux bœufs qui labourent, ſymbole du mariage, ſelon les Antiquaires, *Symbolum conjugii.*

Mais avec toutes ces reſſources, on ne peut

cependant pas se former une idée juste de la forme de tous ces socs antiques, à moins qu'on ne se donne la peine d'examiner attentivement celui dont il s'agit ici, & de réfléchir sur ce que Pline rapporte au 28e Chapitre de son 18e Livre, en parlant des différentes espèces de socs. C'est pourquoi j'ai cru devoir transcrire ce passage. *Vomerum plura genera, culter vocatur prædensam priusquàm proscindatur terram secans, futurisque sulcis vestigia præscribens incisuris quas resupinus in arando mordeat vomer. Alterum genus est vulgare, rostrati vectis. Tertium in solo facili nec totum porrectum dentali, sed exigua cuspide in rostro. Latior hæc quarto generi, sed exactior in mucronem fastigata, eodemque gladio scindens solum, & acie laterum radices herbarum secans.* On doit donc conclure d'après ces détails, dans lesquels Pline vient d'entrer, que les Anciens connaissaient quatre sortes de socs de charrue, mais je n'oserais assurer à laquelle de ces espèces celui qui est le sujet de ma Lettre, devait répondre. Je croirais cependant qu'il appartient à la première, & qu'il est de ceux que Pline appelle *culter*, parce que sa pointe ressemble exactement à celle d'un couteau. Quelques personnes pourraient cependant présumer qu'il doit appartenir à la quatrième espèce de socs, parce que Pline dit expressément que la pointe du soc de la quatrième sorte est plus aigue & plus tranchante

du haut, vu que ce même soc ou coutre, fend la terre, & coupe les racines des plantes, avec le tranchant de ses deux côtés. On voit effectivement que nôtre soc a une pointe fort aigue & un peu recourbée, & qu'il devait couper beaucoup par le haut, & agir de cette manière des deux côtés. Ces deux tranchans servaient encore à faciliter à ce soc le moyen d'entrer plus avant dans la terre, & à couper, selon la remarque de Pline, les racines qui s'y trouvent. Les Anciens étaient dans l'usage de représenter de pareilles espèces de socs au milieu des cornes d'abondance, parmi les fleurs & les fruits, particulièrement dans celles que tenaient dans leurs mains la Déesse Cérès, la Fortune & Harpocrate. On peut faire cette remarque sur un grand nombre de Médailles & de Monumens antiques & sur-tout sur ceux qui étaient consacrés à la Fortune & à Harpocrate, publiés par *Bellori*, & que *Causseo* a rapporté dans les Planches 27 & 33 du premier Volume du *Museum Romanum*. On y voit, au milieu des cornes d'abondance que tiennent ces deux Divinités, une espèce de soc qui ressemble beaucoup au nôtre. Les sentimens sont cependant partagés sur les socs, qu'on voit mêlés avec des fruits & des fleurs dans quelques cornes d'abondance, vu que quelques Antiquaires les ont peut-être pris pour quelques fruits de forme conique, comme des pommes de pins.

Quant

Quand au second instrument, qui est sous le N° II, & qui a été trouvé dans le même endroit que le soc de bronze dont je viens de vous parler, je croirais, d'après le sentiment de mon illustre Mécène, que c'est ce fer que le Bouvier adapte à un long bâton, & qu'il tient dans sa main quand il laboure. Une pareille destination est prouvée clairement par les deux trous qui traversent l'espèce de douille, ou canon, qui forme une de ses extrémités. A l'autre bout du même bâton était cet aiguillon que les Latins nommaient *stimulus*, & que les Italiens appellent *Pungolo*, dont le Bouvier se sert pour presser ses bœufs, & les empêcher de s'arrêter en labourant; c'est aussi ce qui a fait dire à Tibulle,

Aut stimulo tardo, increpuisse boves.

L'instrument dont j'ai l'honneur de vous parler, pouvait servir à détacher la terre qui s'attache quelquefois à la charrue. Je remarquerai à cet égard que les Laboureurs Siciliens sont encore dans l'usage d'en porter un pareil, qu'ils appellent *Barbuscio*, dans leur Langue, & qui ne diffère du nôtre que par la matière, étant de fer. Or cet instrument était appelé κατρινος chez les Grecs. On voit le dessin de quelques-uns de ces outils aratoires sur un Manuscrit d'Hésiode, qui est dans la Bibliothèque des Bénédictins de Florence, autant que je puis m'en ressou-

venir. Le Commentateur de cet Ouvrage, après avoir donné la figure de tous les instrumens nécessaires pour la culture des champs, rapporte leur nom Grec, parle expressément d'un pareil aiguillon, & l'appelle κατρινος, & remarque très-bien qu'il y avait à l'autre bout une lame de fer un peu concave, pour faire *sauter*, selon son expression, la terre qui s'attache à la charrue quand on laboure.

Voilà, Monsieur, mes réflexions sur ces deux instrumens antiques, appartenans l'un & l'autre à l'Agriculture, dont le premier est le soc d'une charrue, & le second, le fer que porte le bâton auquel on adapte un *aiguillon*, & dont se servaient les Bouviers de l'Antiquité. J'ôse présumer que ces deux objets fixeront votre attention par leur grande ancienneté, & en même-tems par leur rareté. Je desire plus que toute autre chose, que vous veuilliez bien me continuer votre amitié, & me permettre de vous donner de tems en tems des preuves de l'attachement respectueux avec lequel j'ôse me dire, votre très-humble serviteur, &c.

LETTRE VII.

Sur les Oranges (1) *& les Citrons qui croiſſent en Sicile, & ſur le Commerce avantageux qu'on en fait dans cette Iſle, adreſſée à M. le Docteur Jean Targioni Tozzetti, Médecin du Collége de Florence.*

A Catane, le 2 Novembre 1776.

MONSIEUR,

La quantité prodigieuſe d'orangers & de citroniers qui croiſſent dans toutes les parties de la Sicile,

(1) Ces arbres ſont originaires de la Chine, d'où les Portugais ont apporté les premières graines. On voit encore à Lisbonne dans le Jardin du Comte de Saint-Laurent, le premier arbre d'où ſont ſortis tous les orangers qui font l'ornement de nos Jardins d'Europe. J'ai vu à Céphalu, en Sicile, un oranger planté dans le Jardin du Cloître des Minimes de cette Ville, par Saint-François-de-Paule, qui vivait vers le milieu du quinzième ſiècle, & mourut en France en 1507. On conſerve, dans l'Orangerie de Verſailles, un très-bel oranger donné à François premier, par la République de Veniſe, il y a près de 250 ans. Louis XIV aimait tellement les orangers, qu'il en avait toujours en fleurs, dans une Gallerie de ſon Palais, dans des vâſes magnifiques. M. de la Quintinie a donné un Traité de la culture des orangers. Il en diſtingue vingt eſpèces. Les Génois en

& les avantages qu'en retirent les habitans de cette Isle, par le grand commerce qu'ils font de leurs fruits avec les Étrangers, m'ont fait naître l'idée d'en faire le sujet de quelques-unes des Lettres que je prends quelquefois la liberté de vous écrire, & que vous voulez bien recevoir avec indulgence.

On ne saurait nier combien il en coûte à tous les peuples du Nord de l'Europe, pour élever les différentes espèces d'orangers & de citronniers, & pour les gouverner, parce que ces arbres demandent un climat chaud & uniforme. Les Cultivateurs Siciliens sont dispensés de tous ces frais par les seuls bienfaits de la Nature (1), parce que le climat de

---

voyent des orangers dans toute l'Europe, après leur avoir coupé la tête, enduit la coupe avec de la cire, & empaqueté leurs racines dans de la mousse.

[*Note du Traducteur.*]

(1) Les Siciliens abandonnent, à la vérité, l'oranger & le citronnier à la Nature; mais qu'est-ce qu'il en résulte ? Cet arbre, ou plutôt cet arbuste, qui faisait l'ornement de nos parterres, & les honneurs du printems & de l'automne, avant que le goût plus singulier que beau des Jardins Anglais les en eût bannis, y ressemble à un buisson. Vingt tiges, & quelquefois davantage, sortent du même pied, & forment, en touchant les branches des orangers voisins, une espèce de taillis qui surprend les Étrangers, & ne les flatte guères. Il n'en est pas de même à Malthe. Les orangers y sont soignés avec le plus grand soin; on les y arrose deux fois par jour; leur tête forme une belle boule ou un superbe parasol; ils n'ont qu'une seule tige, qui est toujours droite, ainsi que celle du citronnier.

leur pays eſt égal & chaud. Dans toutes les campagnes de la Sicile, on voit çà & là des orangers &

Comme l'Iſle de Malthe n'eſt qu'un rocher, on y élève les orangers dans des eſpèces de caiſſes dont les côtés ſont formés par de grandes dales de pierres réunies avec des crampons de fer, & ſur l'épaiſſeur deſquelles on pratique une petite rigole pour y faire couler l'eau deſtinée à l'arroſement de ces petits arbres. Le côté de la rigole qui eſt du côté de la terre où croît l'oranger, eſt un peu plus bas que l'autre, & vis-à-vis chaque pied d'oranger, eſt une petite entaille verticale, avec une petite pêle ou vanne pour arrêter le cours de l'eau, & la faire refluer au point de ſe répandre dans la caiſſe.

Le Jardinier qui fait cette opération, tandis que ſon camarade tire avec un double ſceau, ou un *noria*, l'eau de la citerne, eſt muni de deux de ces palettes. Il place la ſeconde au-deſſous de la première, tandis que celle-ci fait réfluer l'eau dans la caiſſe. Cette ſeconde palette étant aſſujettie, il vient en relever la première, & la placer ſous la ſeconde, & ainſi de ſuite, juſqu'à ce que tous ſes orangers, citroniers, grenadiers à fruits & à fleurs, ſoient arroſés.

Quelques perſonnes, qui veulent garantir leurs orangers des fourmis, en font embraſſer la tige par un entonnoir de ferblanc, qu'ils rempliſſent d'eau. Lorſqu'il n'y a qu'une caiſſe ſeule, on fait déborder la dale qui lui ſert de fond de quelques pouces, & l'on y pratique une rigolle de deux ou trois pouces de profondeur, où l'on a ſoin de mettre toujours une certaine quantité d'eau.

Les Malthais conduiſent les eaux dans toutes les parties de leurs jardins, par de ſimples rigoles de bois qu'ils mettent en travers de leurs allées, d'une caiſſe à l'autre. Celles-ci ont pluſieurs toiſes de longueur.

Les Génois font de pareilles caiſſes pour élever les arbuſtes dont ils décorent leurs terraſſes, avec de la pierre de Lavagna, eſpèce d'ardoiſes, ou de ſchiſtes, qui ont depuis huit à dix pieds de long

des citronniers de différentes espèces, & dont la culture n'exige d'autres soins que celui de planter telle ou telle espèce de ces arbres, ou d'y greffer dessus, au bout de deux ans, l'espèce qui plaît le plus, & que l'on désire. Lorsque l'arbre est dans toute sa vigueur, on en coupe les branches gourmandes, & l'on bèche la terre autour de sa tige.

Voilà, en peu de mots, à quoi se réduisent la culture des orangers & des citronniers, en Sicile, & les soins qu'on en prend dans cette Isle. Ils viennent très haut & très-gros dans toutes les parties de la Sicile. Les contrées de cette Isle qui abondent le plus en arbres de cette espèce, sont les territoires

---

sur cinq pieds de large, & un pouce & demi d'épaisseur. Ces ardoises immenses se scient avec la plus grande facilité. Les côtés des caisses que l'on en forme, sont ajustés les uns dans les autres à languettes, & réunis par plusieurs longues chevilles ou boulons de fer, traversant ces caisses dans leur largeur. Ces longues chevilles ont une large tête d'un côté, & un pas de vis à leur autre extrémité, pour recevoir un écrou destiné à serrer les côtés de cette espèce de caisse. On se contente quelquefois d'y pratiquer une simple ouverture dans laquelle on met une clavette.

Par cette construction si facile & si simple, on peut *dépoter* des orangers & autres arbustes, en décomposant la caisse qui les renferme, sans craindre d'offenser leurs racines. Les Génois mettent ces caisses de pierres de Lavagna sur des blocs de pierres, & pratiquent des ouvertures latérales par lesquelles l'eau qui proviendrait d'un arrosement excessif peut s'écouler. Ces caisses coutent peu & durent très-long-tems.

[*Note du Traducteur.*]

de Melitello, dans la Vallée de Noto, Piazza, Palma, Miſtretta, Céfalù, Melazzo, Sciacca, Partanna, Monreale, Palerme, Catane & Meſſine. On en voit ſur-tout des quantités prodigieuſes dans les environs de cette dernière Ville. On peut même dire que c'eſt dans cette partie de la Sicile que l'on s'eſt la plus attaché à la culture de l'oranger & du citronier.

Les eſpèces des orangers & des citroniers ſont enſuite ſi variées & ſi nombreuſes, qu'il eſt très-difficile de pouvoir les bien décrire. Le célèbre Père Cupani en a cependant parlé avec aſſez d'exactitude dans ſon *Hortus Catholicus*, où il donne d'abord la deſcription de 21 eſpèces d'orangers très-diſtinctes, & enſuite celle des cédras, dont il compte cinq eſpèces, & la deſcription de vingt eſpèces de limons, comme vous pourrez le voir par la ſuite.

Oranges (1).

L'orange ſauvage, dont on exprime le ſuc, qui

(1) On trouve dans le Royaume de Siam, aux Iſles de France & de Bourbon, & dans pluſieurs autres de l'Océan Oriental, à Surinam, & même à Cayenne, une eſpèce d'orange auſſi groſſe que la tête, dont la forme approche tant ſoit peu de celle d'une poire, & que l'on appelle *Pampelmouſe*. Sa chair eſt excellente, & d'un goût de fraiſe. Entre cette chair pulpeuſe & la peau, eſt une ſubſtance épaiſſe comme le doigt, blanchâtre, & fort amère. Le jus de ce

eſt très-aigre, & qui eſt venue de pepins ſemés dans la terre (1). On la nomme en Français, *Bigarrade*.

1. *Malus aurantia ſylveſtris*. I. B. *Deſcript. aurantium ſylveſtre medulla acri ſylveſtri medulla acri Ferrar. Heſp.* En Sicilien, *Aranci di ſpremiri agri aſſai, chi naſcinu pri via d'ariddu ſeminatu in terra.*

L'orange ordinaire, dont on exprime le ſuc.

2. *Malus aurantia major*, G. B. P. *Aurantia malus*. I. B. *Aurantium vulgare. Ferrar. Heſper. Medulla acida*, H. A. L. B. En Langue Sicilienne, *Aranciù di ſprimiri, ordinariu.*

La même, aigre & douce.

---

fruit eſt fort rafraîchiſſant. Les pampelmouſes ont, ſelon M. de Bomare, juſqu'à 12 pouces de diamètre, à Surinam; &, ſelon le même Auteur, la chair de ce fruit eſt aigrelette, avec un véritable goût de raiſin. Il nous apprend qu'on lui en a fait manger à Londres à différentes tables.

Dictionnaire d'Hiſtoire-Naturelle de M. de Bomare, page 411 du ſixième Volume, édition de Paris. 1775.

(1) Ces trois eſpèces d'Oranges *fortes*, comme diſent les Italiens, ſont de peu d'utilité en Sicile pour le fruit, vu la grande quantité de limons & de citrons que produit cette Iſle, & qui eſt cauſe qu'on n'en exprime pas le ſuc; mais l'arbre qui produit ces oranges ſauvages eſt très-utile, parce qu'il ſert de *ſujet*, ſur lequel on greffe différentes eſpèces d'orangers, ſur-tout ceux dont les fruits ſont déſignés par ces numéros, 4, 5, 6, & que l'on appelle *oranges sèches* en Sicile & en Italie.

[*Note de l'Auteur.*]

3. *Eadem, acri, dulcique medulla.* Vulgare, *Ferrar. Heſper.* En Sicilien, *Aranciù di menzu ò bon ſapuri di manciari.*

La même orange sèche, ou ſans ſuc (1).

4. *Eadem ſicciori medulla Hybernum. Ferrar. Heſper.* Et en Langue Sicilienne, *Aranciù di cena, ſiccu di ſucu.*

L'orange dont le développement forme preſque une petite étoile.

5. *Malus aurantia fructu ſtellato & roſeo.* H. A. L. B. *Aurantium ſtellatum & roſeum. Ferrar. Heſper.* En Sicilien, *Aranciù à modu di ſtiddicedda, cu lu muſſu a modu di viddicu.*

L'orange dont l'écorce paraît couverte de ſutures, dans le ſens de ſa longueur.

6. *Malum aurantium ſtellato cortice. Aurantium virgatum, ſtrigatumque. Ferrar. Heſper.* Dans l'idiome

---

(1) Cette orange ſans ſuc, ou sèche, comme on dit ordinairement, eſt très-bonne à manger, ce qui eſt auſſi cauſe que l'on en mange beaucoup dans toute l'étendue de la Sicile, & c'eſt auſſi l'eſpèce d'orange dont il ſe fait le plus grand commerce, comme on le dira à ſa place. Quand à la culture de l'arbre que produit cette orange, on obſervera que, s'il n'eſt pas planté dans des endroits montueux, ou dans un terrein ſec, il ne produira plus de fruits ſans ſucs, mais ce fruit dégénérera & deviendra pareil à cette orange qui eſt déſigné par le numéro 3.

[*Note du Traducteur.*]

de cette Isle, *Aranciù cù la scorcia strazzata pri longu tassedi tassedi.*

Cette orange, dont l'écorce paraît striée, ou cannelée, & que les Italiens appellent oranges en culottes d'Allemand (1).

7. *Malum aurantium striatum. Ferrar. Hesp.* En Sicilien, *Aranciu à vrachi di tudiscù.*

L'orange qui en renferme une autre intérieurement (2).

8. *Malus aurantia prægnans, seu fructu alium includente. Aurantium fœtiferum. Ferrar. Hesper.* En Sicilien, *Aranciù intrà aranciu.*

La même, avec deux ou trois oranges dans le même fruit.

9. *Eadem, fructu duos, vel tres alios fructus includente;* appelée dans l'idiôme de la Sicile, *Aranciu cù n'autri dui o tri aranci d'intrà.*

---

(1) Cette orange, de même que celles qui sont désignées par les numéros 5 & 6, sont également des oranges aigres, dont le Père Cupani n'a donné la description dans son Ouvrage que pour la bizarrerie de leur forme.

[*Note de l'Auteur.*]

(2) Ces deux espèces d'orangers sont des jeux de l'Art, que l'on se procure par le moyen de la greffe, & ne sont qu'un simple objet de curiosité, mais qui surprend beaucoup les étrangers.

[*Note du Traducteur.*]

L'orange cornue (1).

10. *Malus aurantia fructu corniculato.* H. A. L. B. *Aurantium hermaphroditum dictum, sive corniculatum.* Ferr. Hesp. *Fructu majori.* En Sicilien, *Arancia cornutu.*

La même orange cornue, plus petite.

11. *Eadem fructu minori*, Catal. Hort. Reg. Paris. & en Sicilien, *Aranciu curnutu, minuri.*

L'orange calleuse, c'est-à-dire, celle dont l'écorce paraît ceinte, dans la moitié de sa circonférence, d'un gros cordon.

12. *Malus aurantia fructu calloso, aurantium calloſum, Jonston.* & *Ferr.* Dans le langage vulgaire des Siciliens, *Aranciu cù la scorcia, cù menzu curduni grossu di supra.*

---

(1) Cette espèce d'orange, avec les trois autres espèces suivantes, sont appelées *Oranges cornues*, parce qu'elles ont leurs *Spichi*, ou grains, de la forme d'une petite corne. Ces pepins n'y sont pas réunis au hasard, ni placés comme on les voit dans les autres espèces d'oranges; celles-ci sont d'ailleurs très-bonnes à manger. On les regarde, sur les tables, comme des fraises d'hyver, de même que les oranges sèches, c'est-à-dire, celles qui ont peu de suc. On les dépouille de leur écorce, & les saupoudre avec du sucre, après les avoir coupé par tranches, ou dépécées par quartier; on les arrose ensuite avec du vin. Cette manière de confire les oranges se pratique très-fréquemment en Sicile.

[*Note du Traducteur.*]

L'orange de moyenne groſſeur, douce au goût, ne ſe diviſant point par quartiers, & qui ſe mange comme les citrons, après que l'on en a enlevé l'écorce.

13. *Malus aurantia fructu medio, dulci medulla, ſine ſpicchis penè.* En Sicilien, *Arancia hormai ſenza ſpicchi, chi livata la ſcorcia di fora ſi mangia cornu lumiuni.*

L'orange très-petite, qui n'eſt pas plus groſſe qu'une noix, qui a des parties ſaillantes qui la font preſque reſſembler à une étoile.

14. *Malum aurantium nucis magnitudine, vel majori, cornibus in ſtellæ modum concinnatis. Aurantium diſtortum.* Jonſton. Ferrar. *Heſper.* En Langue Sicilienne, *Aranciu picciriddu, cornetti, cornetti a modu di ſtidda.*

L'orange ſans graines, ou pepins.

15. *Malus aurantia fructu arilleis privato. Aurantium ſemine carens. Ferrar. Heſper.* Dans l'idiôme Sicilien, *Arancia ſenza aridi.*

L'orange d'une moyenne groſſeur, dont la forme approche de celle d'un petit limon, & qui eſt d'un goût médiocre.

16. *Malus aurantia fructu minori, limonii figura, medii ſaporis.* En Langue Sicilienne, *Aranciu mizzanu a firma di lumiuneddu.*

L'orange dite de Portugal (1).

17. *Malus aurantia fructu dulci.* H. A. L. B. *Aurantium dulci cortice.* Ferrar. Hesp. En Sicilien, *Aranciu di Portugallu.*

La même orange ventrue, & un peu applatie, avec l'écorce luisante.

18. *Idem, fructu ventricoso, leviter compresso, sandarachato cortice,* appelée vulgairement en Sicile, *Aranciu di Portugallu virticusu eù scorcia, comu invirniciata.*

La même espèce d'orange, mais avec l'écorce rayée.

19. *Idem, rigato cortice.* En Sicilien, *Arancia di Portugallu viritricusu, comu invirnìciatu rigatu.*

L'orange dans laquelle on voit un cédra (2).

20. *Malus aurantia fructu aurantii malo citrio prægnantis.* H. A. I. B. *Malum aurantium malo citrio prægnans.* Bocc. *Icon. & Descript. rar. Plant.* En Sicilien; *Aranciu cù la citra d'intra.*

---

(1) Ce sont les fameuses oranges de Portugal, dont il se fait ici un très-grand commerce, comme on le verra par la suite.

[*Note du Traducteur.*]

(1) Ce sont des jeux des Jardiniers. Ils parviennent à se procurer ces fruits par le secours de la greffe, comme on a déja eu l'occasion de le dire.

[*Note du Traducteur.*]

L'orange moitié citron.

21. *Malus aurantia hermaphrodita fructu medio citrio, medioque aurantio odoratissimo.* H. A. L. B. *Aurantium citratum.* Ferrar. Hesper. En Sicilien, *Arancia menzu citru e menzu aranciu.*

Des Cédras.

Le cédra de moyenne grosseur, ou le cédra commun.

1. *Malus citria fructu mediocri.* I. B. *Malum citrium vulgare. Ferrar. Hesper.* En Sicilien, *Citrio.*

Le cédra fort gros & tout bossu, que les Italiens désignent par l'épithète de *Bernoccoluto* (1).

2. *Malus citria fructu magno.* I. B. *Malus medica fructu ingenti, tuberoso.* C. B. P. *Malum citrium vulgare bullatum.* Jonston. Appelé par le peuple de de Sicile, *Citru grossu, bozzi bozzi o purretti, purretti.*

---

(1) C'est cette espèce de cédra que l'on confit, & dont il se fait une grande consommation en Sicile; c'est aussi avec son écorce rapée, que l'on y fait encore la *cedrata*, que les Siciliens appellent *pietra feudola.* Il s'en fait une grande quantité dans le Comté de Modica, où l'on vend tous les ans une quantité considérable de ces gros cédra.

[*Note du Traducteur.*]

Le cédra d'une groſſeur monſtrueuſe, appelé communément cédra monſtrueux, *Cedra di maraviglia*, en Italien (1).

3. *Malum citrium monſtrabile, ſive citrum monſtruoſum, maximum caleum turcicum referens.* C. B. P. *Citrum monſtruoſum de maximis.* I. B. Kabr. *Citron monſtruoſum, ſtlurg undianum. Jonſton.* En Langue Sicilienne, *Citru di maravighia.*

Le cèdra connu ſous le nom de cédra de Florence, qui eſt très-agréable à l'odorat & au goût (2).

4. *Malum citrium Florentinum, pulpâ levi, ori grata.* Dans l'idiôme Sicilien, *Citru di Fiorenza.*

Le cédra d'une groſſeur médiocre, qui eſt doux & ſe termine en pointe.

5. *Malum citrium mediocre meditulio dulci medulla. Ferrar. Heſper.* En Sicilien, *Citru duci puntutu.*

---

(1) Cette eſpèce de cédra, qui vient très-gros, n'eſt d'aucun uſage ; ſa groſſeur ſurprenante fait ſon ſeul mérite, & lui a fait donner le ſurnom de merveilleux.

[*Note du Traducteur.*]

(2) Cette ſorte de cédra eſt très-eſtimée en Sicile, c'eſt-pourquoi on l'emploie très-ſouvent pour des glaces, ou ſorbets, que l'on nomme *Cedrato di Firenza*, & que les Siciliens aiment beaucoup.

[*Note du Traducteur.*]

Des Limons.

Le limon, ou citron ordinaire, appelé citron Napolitain.

1. *Malus limonia acida.* C. B. P. *Limonia malus.* I. B. *Limon vulgaris*, *Ferr. Hesper.* En langage Sicilien, *Lumiumi Napolitana.*

Le même, ayant la pulpe molle & délicate.

2. *Eadem, levi ac molli pulpa.* En Sicilien, *Lumiuni muddifi.*

Les limons appelés limons de la race de Palerme.

3. *Malus limonia Panormitana, vulgaris fructu fructu succusiori ac tenuiori cortice*, & à Palerme, *Lumiuni dì la schierra di Palermu.*

Le limon dont la pulpe est douce.

4. *Malus limonia major dulcis.* C. B. P. *Limon dulcis medulla vulgaris.* Ferrar. Hesper Jonston. *Seu fructu intimiori medulla dulci, acinis experta.* Vulgairement en Sicile, *Lumiuni cù l'agra duci, o lumiuni duci d'intra.*

Le citron un peu long, & plus petit que le précédent, doux & sans pepins, & terminé par ses deux extrémités comme un mamelon.

5. *Malus limonia fructu minori, oblungo, utrinque papillari, medulla dulci arillis deficiente. Limon dulci*

dulci medulla Olyſiponenſis. Ferrar. Heſp. En Sicilien, *Lumiuni longaru teddu minuri, cù capicchiu di minnadi ſuſu, o di uſu, duci d'intra, ſenza ariddi.*

Le citron appelé *Lumia* de Valence (1).

6. *Malus limonia, fructu rotundo orbiculato.* C. B. P. *Lumia Valentina. Ferrar. Heſp. Jonſton.* & en Sicilien vulgaire, *Lumiuni Valenzianu.*

Le même citron de forme oblongue & abſolument doux.

7. *Eadem, fructu oblongo ſpiculis dulcibus, acinis carentibus.* Dans l'idiôme Sicilien, *Lumiuni Valenzianu, ſpirlungatu, tutti duci.*

Cette eſpèce de limon qui donne toute l'année des fruits de trois eſpèces ſur la même branche, ſavoir, des limons de Naples, qui ſont mols, des citrons de la race, ou de l'eſpèce de Palerme, & des citrons ou *Lumies* de Valence.

8. *Malus limonia triplici ſpecie fructum; Neapolitanâ molli; Panormitanâ lepidiori & Valentinâ, toto anno edens fructus.* En Longue Sicilienne, *Pedi di lumiuni, chi fa frutti tuttu l'annu, nellu ſteſſu*

(1) Cette ſorte de *Lumie* ou de citrons, que l'on nomme vulgairement *Citrons de Valence*, ſont très-gros, très-délicats & de très-bon goût. Les Siciliens, qui ſont très-grands amateurs d'oranges & de citrons, les mangent avec plaiſir, comme on l'a déja remarqué.

[*Note du Traducteur.*]

ramu di tre forti, Napulitana muddifi, di la sciorta di Palermu chiu gustusu e Valenzianu.

Cette espèce de limons à couper au couteau, appelés communément limons de Calabre.

9. *Malus limonia pusilla Calabra.* H. A. L. B. *Limon pusillus Calabrensis Ferrar. Hesper. Limon Calaber. Jonston.* En Langue Sicilienne, *Lumincella di tagghieri.*

Le limon en forme de poire, de la plus grande espèce.

10. *Malus limonia fructu pyriformi.* H. A. L. B. *Pyri effigie, vulgò piretta seu spatafora.* Ferr. Hesp. *Fructu majori, oblongiori.* Dans l'idiôme Sicilien,

---

(1) Cette espèce de limons ou de citrons de même que les suivantes, qui ont la forme d'une poire, sont très-bons & fort délicats. Ils sont tous extrêmement légers; on croiroit même qu'ils sont de coton. C'est pour ces différentes raisons qu'on les estime beaucoup, comme étant bons à manger; aussi en mange-t-on communément en Sicile. On les assaisonne, dans cette Isle, comme la salade. Indépendamment de toutes ces différentes espèces de citrons, que le Père Cupani a décrit avec autant d'exactitude que de briéveté, j'ai remarqué sur le même citronnier, & sur la même branche, des citrons de figures différentes, qui ressemblent à un *Echinus*, ou oursin de mer. On nomme vulgairement ces fruits, à Catane, *Piretto rizzo.* C'est pourquoi je décrirai cette espèce de citrons, *Malus limonia edens fructus non nullos pyriformes, non nullos vero echinatos.*

[*Note de l'Auteur.*]

Piretti maggiuri grossi. A Reggio en Calabre, *Cedri bergamotti.*

La même espèce, mais plus petite.

11. *Eadem, fructu minori, seu angustiori.* En Sicilien, *Piretti minuti & ordinari.*

La même espèce de limons, mais plus longue.

12. *Eadem, fructu longiori.* H. A. L. B. *Perrettæ consimilis limon.* Ferrer. Hesp. Dans l'idiôme Sicilien, *Lumiuni simili a li pirretti, longhi ordinari, però pizzuti.*

Ce limon en forme de poire, & strié ou cannelé, dit en Italien, *à brache di Tedesco*, à culottes d'Allemand.

13. *Malus limonia fructu pyriformi strigato, limon pyriformis strigatus.* Jonston. *Limon strigatus, Ferrar. Hesp.* En Langue Sicilienne, *Piretti a vrachi di tudiscu minuri & ordinari.*

La même espèce, mais plus grosse.

14. *Eadem, fructu crassiori, longiorique.* En Sicilien, *Piretti a vrachi di tudiscu majuri.*

Le citron appelé la pomme d'Adam.

15. *Malus Adami.* G. B. P. *Adami pomum.* Ferrar. Hesp. *Poma Adami.* I. B. Et en Langue Sicilienne, *Sollima.*

L'eſpèce appelée citrons doux (1).

16. *Malus limonia minor dulcis.* G. B. P. *Limon qui lima nuncupatur, dulcis. Ferrar. Heſper.* En Sicilien, *Lumiucelli duci.*

L'eſpèce connue ſous le nom de citrons aigres, *Lumia agra* (2).

17. *Malus limonia minor acida.* Catalog. Hortus Regii Pariſienſis. *Limon, qui* Lima *nuncupatur acris. Ferrar. Heſp.* Dans l'idiôme des Siciliens, *Lumia Napulitana.*

Le limon ou citron, avec le pepin ou graine de cédra (3).

---

(1) Cette eſpèce de citrons ſe nomme *Lumia*, ou citron de Patriarche; elle eſt douce & bonne à manger.

[*Note du Traducteur.*]

(1) Cette ſorte de citron aigre n'eſt point bonne à manger, & n'eſt parconſéquent d'aucun uſage; c'eſt pourquoi on l'appelle *Citrons d'attrape*, parce qu'en les donnant à quelqu'un, cette perſonne eſt trompée quand elle veut les manger. Ce ſont des plaiſanteries qui ſe font journellement en Sicile, avec cette eſpèce de citrons ou d'oranges, & autres fruits de cette claſſe, à qui l'on fait prendre, par le ſecours de l'Art, un goût ſingulier & une forme bizarre.

[*Note du Traducteur.*]

(1) Ce ſont encore des amuſemens des Jardiniers, qui réſervent ces fruits pour l'uſage dont on a déja parlé, c'eſt-à-dire, pour attraper.

[*Note du Traducteur.*]

18. *Malus limonia citrata.* H. A. I. B. *Limon citratus primæ notæ levior. Ferrar. Hesp.* En Sicilien, *Lumiumi citratu, o cù spicchi di citru.*

La même espèce, avec un cédra dedans.

19. *Eadem, fructu fructum includente.* H. A I. B. *Limon citratus alterum includens.* Ferrar. Hesper. *Limones prægnantes alium fructum minorem in se continentes.* Clus. Histor. C B. P. Et en Langue Sicilienne, *Lumuni cu lu citru d'intra.*

Enfin, cette espèce de citron qui vient par groupe, & que les Italiens appellent *Racemosi* pour cette raison, & qui n'a presque point d'aigre, c'est-à-dire, de pulpe.

20. *Malus limonia uberrima fructu racematim, non nihil mamillas imitante vix acidum includente. Limon racemosus. Ferr. Hesper.* En Sicilien, *Lumiuni a minnedda, e a rappa senz'agru.*

Commerce.

On peut dire que le commerce des oranges & des citrons qui se fait aujourd'hui en Sicile, est absolument concentré dans la ville de Messine, puisque c'est dans son Port que se font presque tous les chargemens de cette production de l'Isle pour les différens pays, sur-tout dans les mois d'Octobre, de Novembre & de Décembre. On pourra y expédier

tous les ans, pour Trieſte, Veniſe, Rome, la Hollande, l'Angleterre & la Suéde, &c. environ trente mille caiſſes de ces limons qne les Siciliens appellent *Liſci*, ou unis, qui ſont remplis de ſuc, & ſe conſervent à la mer. Chaque caiſſe contient 440 limons ou citrons, qui doivent être tous bien arrangés, & enveloppés, chacun dans du papier. Ils ſe vendent à raiſon de 8 liv. de Florence la caiſſe, ren-

l. de Florence.

due à bord du Vaiſſeau, ce qui fait 140,000

On peut expédier, pendant l'été, environ 500 caiſſes de ces citrons appelés *Baſtardi*, qui ſont ronds & verds, mais qui ſe conſervent encore plus long-tems que les premiers, dans les tranſports de mer. Chaque caiſſe doit contenir 360 de ces citrons, & ſe vendre à raiſon de 15 l. la caiſſe, ce qui fait 4,500

Le commerce de cette eſpèce d'orange que l'on appelle orange *de Portugal*, qui eſt ſi agréable, & d'une ſi bonne odeur, eſt encore très lucratif. Il pourra s'en expédier, tous les ans, 3000 caiſſes, qui contiennent chacune 300 de ces oranges, & ſe vendent 8 liv. de Florence la caiſſe, ce qui ſe monte à 24,000

268,500

	l. de Florence.
	268,500
Il peut encore s'expédier, année commune, cinq mille caiſſes d'oranges aigres ou bigarrades. Chaque caiſſe en contient 300, & ſe vend 8 liv. de Florence la caiſſe, ce qui fait	24,000
Les écorces d'orange ſont encore une petite branche de commerce. Il s'en expédie, tous les ans, 800 cantares, qui, étant évaluée à 20 liv. de Florence le cantaro, poids de Sicile, tous les petits frais compris, font	16,000
De toutes les eſpèces de cédras que produit la Sicile, le plus agréable & le plus recherché eſt celui que l'on appelle *Cédra de Florence*, dont il peut s'expédier, pendant le mois d'Octobre, 100 caiſſes, dont chacune contient 240 ou 250 cédras, & qui ſe vendent 25 liv. de Florence la caiſſe, ce qui fait	2,500
Quant aux autres eſpèces de cédras beaucoup plus gros, qui ſont deſtinés à être confits, & que l'on envoie avec de la ſaumure, dans des tonneaux contenant	
	311,000

	l. de Florence.
	311,000
six salmes, mesure de Sicile, il pourra s'en exporter deux cens tonneaux, qui, se vendant chacun 25 liv. de Florence, produisent la somme de	5,000
Toutes ces sommes réunies font un revenu annuel pour la Sicile, de	316,000 l.

Indépendamment de ce produit, que les citrons, les oranges & leurs écorces produisent à cette Isle, il faut encore ajouter que ses propres habitans font une consommation prodigieuse de ces différentes productions de la Nature.

J'ai l'honneur d'être, avec la plus parfaite estime, votre, &c.

POST-SCRIPTUM.

J'avais déja achevé cette Lettre, lorsqu'un Négociant de mes amis est venu me rendre une visite. J'ai cru devoir lui communiquer cette épître, pour m'assurer davantage de la vérité des faits dont j'ai l'honneur de vous instruire; il m'a fait quelques ob-

ſereations qui m'obligent à joindre ce Poſt-ſcriptum à ma Lettre.

Ce Négociant m'aſſure donc que le commerce des citrons a été beaucoup plus conſidérable cette année (1776), que les précédentes ; qu'il était venu pluſieurs gros bâtimens Hollandais, Anglais, Danois & Moſcovites, pour en faire des chargemens, ainſi que du ſuc de limon, dont j'aurai l'honneur de vous entretenir dans ma première Lettre.

Il paraît que cette branche de commerce veut augmenter (1), puiſque l'on a commencé cette an-

(1) Cette augmentation ceſſera de paraître ſurprenante, quand on réfléchira ſur les progrès de l'Anglomanie dans toute l'Europe. Le *Punch* eſt aujourd'hui connu de tout le monde. On en prépare de toutes les eſpèces dans tous les Cafés, & même du *Négus*, eſpèce de punch fait avec du ſuc d'orange, du vin rouge, du ſucre & des aromates. Or, le jus de citron eſt la baſe du punch, avec l'eau-de-vie de ſucre ou taſia, &, à ſon défaut, l'eau-de-vie ordinaire. La facilité avec laquelle cette boiſſon brûlante & ſtomachique ſe prépare, a encore contribué à la mettre en vogue.

On prend, pour la faire, une quantité de citrons bien *juteux*, c'eſt-à-dire, ayant beaucoup de ſuc, proportionnée à la grandeur du *Bowl* ou coupe de punch que l'on veut boire. On les roule ſur un marbre en les preſſant fortement avec la main, pour les diſpoſer à rendre, non ſeulement tout leur ſuc, mais encore une portion de l'huile eſſentielle & aromatique qui réſide dans leur écorce. On les coupe enſuite en deux dans le ſens de leur petit axe, ou vers le milieu de leur longueur, & l'on en exprime le ſuc dans une grande coupe ; on y ajoute enſuite l'eau-de-vie de ſucre, ou l'eau-de-vie commune, avec de l'eau bouillante en ſuffiſante quantité pour

née à adopter l'uſage d'expédier des citrons ſalés dans des tonneaux. Ces citrons ont été démandés par des Négocians de Hambourg, pour les faire confire. Ils ont envoyé en même-tems la manière de ſaler ces fruits pour qu'ils ne ſe gâtent point pendant un auſſi long voyage. Voici en peu de mots en quoi conſiſte ce procédé.

Les limons ou citrons ayant été mis dans de bons tonneaux, on y verſe de l'eau de mer, juſqu'à ce que ces derniers ſoient remplis, & on y laiſſe cette eau pendant vingt-quatre heures, au bout deſquelles on la renouvelle. Trois ou quatre jours aprés cette ſeconde opération, on laiſſe l'eau deux jours de ſuite dans les tonneauu. On continue à procéder

---

tempérer un peu la violence de cette dernière liqueur. On ajoute enſuite quelque peu de canelle ou de géroffle, ſi l'on veut que cette boiſſon ſoit aromatique.

Lorſque les Anglais mettent du lait dans leur punch pour ſuppléer à l'eau, ils lui donnent alors le ſurnom de *Bishop*, c'eſt-à-dire, de boiſſon d'Évêque. Ce punch eſt, dit-on, ami de la poitrine dans cette circonſtance.

On commence à ſe dégoûter à Malthe de la culture des orangers, vu que la plupart des fruits délicieux que portent ces arbres, arrivent gâtés, ou paſſés, chez les Etrangers, malgré le ſoin qu'on prend dans cette Iſle.

On emballe les oranges à Malthe daus des coupeaux de bois de freſne bien ſecs & bien menus, parce que l'expérience a fait voir que les oranges s'y conſervoient mieux que dans toute autre ſubſtance.

[*Note du Traducteur.*]

de cette manière, en obſervant de laiſſer les citrons dans l'eau de mer pendant un nombre de jours d'autant plus grand, qu'on eſt plus éloigné du tems où tems où l'on a commencé cette manipulation. Ce travail dure pendant quarante jours, au bout deſquels on ôte l'eau de mer, en obſervant cependant d'en laiſſer un peu, & l'on ſale enſuite les citrons. C'eſt alors qu'ils ſont dans le cas de pouvoir être expédiés en toute aſſurance.

Dans l'eſpoir de voir augmenter un jour prodigieuſement ce commerce des citrons, on fait actuellement en Sicile des plantations immenſes des arbres qui les produiſent. Il y a déja quelque tems que le Prince de Villafranca fit planter douze mille citronniers dans une ſeule de ſes terres. Pour étendre maintenant cette culture, on arrache les vignes qui ſont de peu de rapport.

LETTRE VIII.

Sur le produit du suc & de l'essence de Citron, & le commerce qu'on en fait en Sicile, écrite à M. le Docteur Giovanni Targioni Tozzetti, Médecin du Collége de Florence.

A Catane, le 15 Novembre 1776.

MONSIEUR,

Il me paraissait qu'il aurait encore manqué quelque chose à ce que j'avais eu l'honneur de vous écrire le 2 du courant, sur les orangers & sur les citrons que produit la Sicile, & sur le commerce que l'on en fait, si je ne vous eusse parlé dans la présente, d'un autre objet de commerce que procuraient les mêmes fruits, c'est-à-dire, du suc & de l'huile essentielle, ou essence de citrons.

Vous avez déja vu, Monsieur, que la récolte annuelle des différentes espèces d'oranges & de citrons, était prodigieuse en Sicile, & qu'il s'en faisait, non seulement une très-grande consommation dans cette Isle, mais encore qu'on en exportait beaucoup chez l'Etranger.

Cependant la ſurabondance de cette production eſt telle, qu'indépendamment de ce qu'elle fournit à la conſommation qui s'en fait dans le pays, & de ce qui s'en tranſporte en nature chez les autres Nations, il en reſte encore une aſſez grande quantité pour pouvoir en faire un autre objet de commerce. Tel eſt celui du ſuc des limons & de l'eſſence des mêmes fruits, comme je vous ai déja dit; or, voici de quelle manière on prépare ce ſuc.

On péle une grande quantité de limons, ou citrons, ce qui ſe fait en leur enlevant d'abord leurs deux petits bouts ou extrémités, avec un couteau; en ſix autres coups, ce fruit eſt abſolument dépouillé de ſon écorce, c'eſt-à-dire, qu'on lui enlève autant de morceaux d'écorce dans ces ſix coups, qu'il en faut pour envelopper ce fruit. Cette opération ſe fait ici avec la plus grande célérité & la plus grande exactitude. On met les écorces à part, pour l'uſage dont je vous parlerai bientôt. Ces citrons étant ainſi pelés, on les met dans un certain nombre de corbeilles de jonc très-flexible, ou de ſparte, que l'on place l'une ſur l'autre, au nombre de dix ou de douze. Celles-ci contiendront environ ſix mille citrons.

Ces corbeilles ayant été ainſi diſpoſées, on les porte ſous le preſſoir, pour faire ſortir tout le ſuc

des citrons (1) qu'elles contiennent. Ce ſuc s'écoule dans un grand vâſe d'où on le vuide dans un autre, pour l'y laiſſer dépoſer. Lorſque ce ſuc eſt bien clair, on le tranſvâſe dans des tonneaux, & l'on y verſe de l'huile deſſus.

Quoique les limons, ou citrons que l'on emploie pour cette opération, ſoient ordinairement de bonne qualité & trés-ſains; cependant ceux qui tirent ce ſuc ne ſe font point de difficultés de mettre dans les petites corbeilles flexibles dont je viens de parler, les citrons qui ſont meurtris, & même diſpoſés à ſe gâter, ce que les Siciliens appellent *Lemoni ſqartiti.*

(1) Quelques perſonnes ramaſſent l'huile eſſentielle des citrons & des oranges en comprimant de petits morceaux de leur écorce contre une glace inclinée ſur un vâſe, ou dans un entonnoir de verre. On a ſoin que le col du vâſe dans lequel on place l'entonnoir ſoit étroit pour prévenir la déperdition d'une partie de la bonne odeur. L'*Eau ſans pareille* n'eſt autre choſe que de l'eſprit-de-vin chargé d'une petite quantité d'huile eſſentielle de citron. On l'y fait diſſoudre goutte à goutte, en tâtonnant juſqu'à ce que l'on ait donné à cette eau ce parfum qui la rend ſi agréable.

L'eſſence de cédra, ou de bergamotte, qui eſt ſi eſtimée dans la claſſe des parfums ſe tire de la même manière, d'une eſpèce de citron d'Italie que l'on nomme *Bergamotte*, dont l'écorce ſert à faire des tabatières, ou à doubler celles que l'on nomme *Bonbonnières*. Il y en a des manufactures à Gênes & en Provence. Comme l'eſſence de ce citron diſſout facilement les graiſſes, il s'enſuit qu'elle eſt excellente pour enlever preſque toutes les tâches.

[*Note du Traducteur.*]

Les citrons que produiſent les environs de Meſſine, paſſent pour être de la meilleure qualité, & pour être plus parfaits que ceux qui viennent dans les autres parties de l'Iſle, parce que leur acidité eſt plus active & plus conſidérable, ce qui fait croire que le ſuc qu'on en tire, ſupporte une longue navigation plus volontiers. Enfin, le meilleur de tous ces ſucs de limons eſt celui que l'on retire de ces fruits ſans en avoir enlevé l'écorce.

Il eſt inutile de vous parler ici de l'uſage que l'on fait du ſuc dont je viens de vous entretenir, parce qu'il eſt trop connu dans l'Art de la teinture. Je terminai cet article en diſant qu'on peut exporter tous les ans 30000 ſalmes de ſuc de citron qui, étant évaluées, miſes à bord & à la voile, avec le tonneau, à une once la ſalme, produiſent un revenu de 30000 onces.

Les Siciliens retirent enſuite, de deux manières, l'eſſence de citron, ou l'eſprit, comme ils le diſent, de ces écorces, qu'ils mettent à part, comme je l'ai déja remarqué, lorſqu'ils pélent ces limons, avant d'en retirer le ſuc.

Cette première opération ſe fait en prenant ceſdites écorces, & les comprimant fortement avec le ſecond doigt; ils ramaſſent enſuite l'huile eſſentielle qui en ſort, avec une éponge très-fine qu'ils tiennent de l'autre main. Ils la paſſent à fur & à meſure

ſur l'écorce qui a été comprimée pour en recevoir l'eſprit, ou plutôt toute l'huile eſſentielle, que la forte preſſion a fait paſſer par les pores de l'écorce (1). On exprime de tems en tems la petite éponge, quand on la préſume ſuffiſamment impregnée de cette huile eſſentielle ou eſprit, & l'on reçoit la liqueur précieuſe qui en découle, dans un vâſe deſtiné à cet uſage.

La Sicile fournit, année commune, environ quatre mille livres de cette eſſence de citrons, tirée par le procédé dont je viens de vous parler. Or, chaque livre de cette eſſence ſe vendant ſur les lieux 16 tari; ce ſeul article procure à cette Iſle un bénéfice de 2133 onces.

La ſeconde manière de tiret l'eſſence de citron, conſiſte dans la diſtillation. On obtient, par cette

(1) On fait un ſirop avec le ſuc de citron & le ſucre, qui eſt très-agréable & très-ſalutaire, & avec lequel on prépare ſur le champ de la limonade, en verſant une certaine quantité d'eau ſur une ou deux bonnes cuillerées de ce ſirop. Le ſuc de citron dans lequel on fait diſſoudre du ſel d'abſinthe, paſſe pour un ſpécifique aſſuré contre les vomiſſemens. On en prend deux cuillerées à café toutes les demi-heures. Le ſuc de citron eſt auſſi un puiſſant antiſcorbutique; c'eſt ce qui avait engagé les Anciens à appeler le fruit qui le fournit, *Malus medica*, ou peut-être parce que le citronnier eſt originaire de la Médie ou de l'Aſſyrie. Il paſſa, dit-on, de cette contrée dans la Grèce, & de là dans le reſte de l'Europe.

[*Note du Traducteur.*]

voie,

voie, environ trois mille livres d'eſſence de citrons, année commune, en Sicile. Cette eſſence ne ſe vend que 12 tari la livre, ce qui fait encore un profit de 1200 onces, ajoutant enſuite le produit du ſuc de citron à ces deux articles, on voit que le revenu ſeul de ces trois objets de commerce, monte à 6333 onces. Si on joint enfin, à cette ſomme, celle que procure la vente des différentes eſpèces d'oranges & de citrons, dont j'ai parlé dans ma précédente, on verra que cette ſeule production aſſure à la Sicile un revenu annuel d'environ 30000 onces.

Le commerce avantageux qui ſe fait aujourd'hui des citrons, dans toute la Sicile, a étendu prodigieuſement la culture des différentes eſpèces de citronniers dans cette Iſle. On avait même regardé cette branche d'agriculture comme ſi lucrative, ſur-tout dans les environs de Meſſine, que l'on a y avait négligé les mûriers; mais on n'a pas tardé à reconnaître une pareille erreur; de ſorte que les Meſſinois cultivent aujourd'hui, avec le même ſuccès, les citronniers & les mûriers.

Je vais me mettre à portée de connaître d'autres articles d'œconomie rurale; je les rédigerai avec ſoin, & m'empreſſerai de les communiquer à mes maîtres & à mes amis.

Je ſuis, Monſieur, avec la plus grande conſidération, &c.

LETTRE IX.

Adreſſée à Monſieur André Zucchini de Cortone, Chanoine à Florence, ſur le Lotus & le Lentiſque, (le premier de ces arbres eſt appelé Cacamo *en Sicilien, & le ſecond,* lo Stincù).

A Catane, ce 1 Décembre 1776.

MONSIEUR,

La ſagacité avec laquelle vous venez d'imaginer une foule d'expériences & de les faire pour conſtater votre théorie en matière d'Agriculture, vous aſſure un rang diſtingué parmi les membres de la Société des Géorgophiles. C'eſt pour cette raiſon que, voulant me procurer l'avantage de vous écrire, j'ai choiſi pour ſujet de ma Lettre, une matière qui eût quelque analogie avec vos goûts, & ſur-tout avec le deſir que vous avez d'être utile à vos ſemblables, en contribuant aux progrès de quelques branches de l'Agriculture. Je chercherai dans la ſuite ce qui pourra vous intéreſſer dans ce genre, mais pour le préſent, j'oſe vous prier d'agréer, comme un ſimple objet d'amuſement, ce que je vais vous dire ſur

deux arbres de Sicile, savoir, le *Cacamo* ou *Menicucco*, & sur le *Stincù* ou *Lisincù*, qui croissent en plus grande quantité dans cette contrée qu'en Toscane.

Du Caccamo *ou* Menicucco.

On voit, dans une des régions du Mont-Gibel, & & sur-tout auprès d'un Village appelé *Pedara*, éloigné de Catane d'environ dix milles, ou trois lieues & un tiers, du côté du Septentrion, une telle quantité de ces arbres, que les Siciliens appellent *Caccami*, ou *Menicucci*, que ce même village de Pedara en tire son nom; cette dénomination signifiant, dans la Langue de leur pays, un lieu qui abonde en *Pedali*, c'est-à-dire, en arbres. Ce qui prouve encore que ce nom de *Pedara* vient de la quantité prodigieuse de ces arbres, c'est la devise, ou les armoiries de la Communauté, qui sont un *Menicucco* ou Lotus.

Cet arbre est décrit de la manière suivante, dans l'*Hortus Catholicus* du célèbre Père Cupani, *Lotus arbor fructu ceraſi.* I. B. vulgò *Caccami Niuri.* A Myrthi, *Middicucchi.* A Netti, *Faravaggi.* A Lingua grossa, *Calamberſa*, ce qui correspond au *Celtis fructu nigricante* de Tournefort, *Inſtitution. Rei Herbariæ* (1). Pline remarque, au Chapitre XVIII de

(1) C'est le même arbre qu'on appelle dans d'autres endroits *Fragiragolo.*

de son 13e Livre, que l'arbre *Lotus* ou *Celtis*, croissait en Afrique, dans cette partie qui regarde la Sicile, & les Etats du Pape, & qu'il venait encore en Italie, mais que le changement de sol influait beaucoup sur la nature de son fruit, & la faisait dégénérer. *Eadem Africa, quæ vergit ad nos, insignem arborem loton gignit quam vocant celtim & ipsam Italiæ familiarem, sed terra mutatam.*

Cet arbre, que je n'appellerai plus *Menicucco*, ni *Caccamo*, mais le *Lotus*, est très-commun dans l'Isle de Sicile, où il est répandu çà & là dans toutes ses parties. Les endroits où on le voit cependant en plus grande quantité, sont le Comté de Modica, les environs de Catane, & la partie boisée du Mont Ethna, la *parte nemorosa*, ou *selvosa*.

Il y a trois espèces de lotus; la première est la même que l'arbre appelé *Lotus arbor cerasi fructu*, dont nous parlons. La seconde est celle que les Botanistes nomment *Lotus arbor, fructu ex albido*; & la troisième est le *Lotus Ethnensis mali Armeniaci foliis fructu ex albo lutescente suaviori*, comme le dit le même Père Cupani, en parlant des différentes espèces de lotus qui croissent en Sicile. La plus commune est cependant celle que l'on nomme *Lotus cerasi fructu*, qui porte un fruit pareil à cette cerise que les Toscans nomment *Bisciolina*, & ressemble à une jujube. Ce petit fruit devient noirâtre en

mûriſſant, comme je le remarquerai dans la ſuite.

Pline rapporte, dans l'endroit que j'ai cité, que la groſſeur du fruit du lotus eſt pareille à celle d'une fève; qu'il eſt d'abord d'une couleur jaune, mais qu'il changeait de couleur avant de mûrir, comme le raiſin; enfin, que ce fruit était ſi agréable au goût, qu'il avait donné ſon nom à certains peuples, & à une contrée. Cet Auteur prétend même que pluſieurs Étrangers s'y arrêtaient, & s'y fixaient même, pour manger de ce fruit à diſcrétion, & qu'ils oubliaient ainſi leur pays. Voici les propres paroles de ce Naturaliſte. *Magnitudo huic fabæ, color croci, ſed ante maturitatem alius atque alias ſicut in uvis; tam dulci ibi cibo, ut nomen etiam genti terræque dederit, nimis hoſpitali advenam, oblivione patriæ.* Or, cet arbre pourrait bien être le *Lotus Ethnenſis mali Armeniaci folio*, dont le fruit eſt plus doux que celui des deux autres eſpèces, & qui porte un fruit jaunâtre, dont la couleur approche de celle que produit le ſafran, & qui eſt plus gros & plus doux; *fructu ex albo luteſcente ſuaviori*, comme l'aſſure le Père Cupani, après avoir examiné cet arbre d'après la deſcription qu'en donne Pline.

Pour vous donner une deſcription plus détaillée de cet arbre, & pour que vous puiſſiez en même tems vous en former une idée juſte, je commencerai par vous dire que le *Lotus arbor* eſt un arbre qui

vient pour l'ordinaire d'une moyenne grandeur, & que l'on cultive, comme je l'ai déja dit, dans preſque toute la Sicile, pour la bonté de ſon bois, qui eſt très-fort & très-élaſtique. Sa tige eſt droite, & d'une groſſeur proportionnée à ſa hauteur. Le lotus forme une tête régulière, & pouſſe un grand nombre de de branches qui s'étendent & s'abaiſſent. Son écorce eſt d'une couleur olivâtre, foncée & très-unie.

La feuille du lotus eſt rude en la touchant par-deſſus, & veinée par-deſſous, longue, dentelée, & terminée en pointe. Elle reſſemble beaucoup à la feuille de l'ormeau. La verdure de cet arbre eſt très-belle & de longue durée. Ses fleurs paraiſſent au commencement de Mars. Elles ſont petites & de la couleur de l'herbe, & n'ont aucune odeur. Les fruits qui leur ſuccèdent ſont ronds, verts dans le commencement, enſuite jaunes, & enſuite noirs, quand ils ſont mûrs. Leur groſſeur eſt, comme je l'ai déja dit, pareille à celle de la ceriſe *Biſcioline*. Le fruit du lotus a un noyau rond, réticulé, reſſemblant par ſa ſtructure & par ſa groſſeur, à un grain de poivre. L'arbre en produit une très-grande quantité, ces fruits mûriſſent au mois d'Octobre; c'eſt pourquoi la remarque que fait le célèbre Bauhin en parlant du lotus, & qu'il exprime de la manière ſuivante, *Martio floret, Autumno maturat*, eſt très-exacte.

Les fruits de cet arbre se vendent à très-vil prix, dans tous les marchés, & dans les rues de toutes les Villes & des Bourgs de la Sicile. Les enfans, surtout, en mangent beaucoup, & les trouvent fort bons ; quant à moi, je ne les ai point trouvés d'un goût très-agréable, mais fort incommodes à manger, parce qu'il n'y a, comme l'on dit ordinairement, que *pelle & ossa*, c'est-à-dire, la peau & les os, ou noyau. Cependant, ce fruit vient plus charnu dans certains cantons.

Pour ce qui est du bois du lotus, il est un peu brun, dur, compacte, uni & sans moëlle. Il est si fort & si élastique, qu'il plie beaucoup sans se rompre, même en le forçant. On se sert de cet excellent bois pour faire des charriots, des trains de carrosse, & les paysans l'emploient à faire des *tregge* & des *bandes*. Ces derniers sont encore dans l'usage de planter des lotus dans leurs champs, avec une certaine symétrie. Lorsque ces arbres sont parvenus à une hauteur convenable, ils en coupent la tête à *capitozza*, & laissent le tronc dans sa situation, sans lui permettre de produire de nouvelles feuilles. Ces espèces de piliers servent alors de soutiens aux vignes, & sont d'une très-grande durée. Ces Cultivateurs évitent, par ce moyen, la dépense des échalas, pour leurs vignes. Indépendamment de ces différens usages auxquels les Siciliens emploient le bois du lotus,

ils en font encore des cercles de tonneaux, qui durent très-long-tems, & sont encore beaucoup plus sûrs que ceux de bois de châtaigniers, car le bois de cet arbre n'est point sujet à être piqué des vers, & se conserve toujours sain. C'est ce que prouve la longue expérience de ceux qui le travaillent & qui s'en servent.

Enfin, Monsieur le Chanoine, il me paraît que ces peuples connus dans l'Antiquité sous le nom de *Lotophages*, se nourrissaient des fruits du lotus, puisque ces fruits réunissent les mêmes qualités, & procurent les mêmes agrémens qui les ont fait célébrer par plusieurs Auteurs anciens, comme alimens. Ils amusent en effet, en raffasiant l'appétit. Ce n'est pas que je me refuse à croire qu'il y ait quelqu'autre espèce de lotus ou lotos, plante dont aucun Botaniste n'a encore donné la description. Ce lotos inconnu ne peut pas être le *Lotus filicosus* de Sicile, qui produit une gousse ou silique, qui renferme des semences amères & astringentes, contre l'avis de quelques Naturalistes. Quoique ceux-ci aient prétendu qu'elles étaient douces, il est à présumer qu'ils ont attribué cette qualité à cette plante, non point d'après l'observation, mais parce qu'elle leur devenait nécessaire pour prouver leur opinion. On ne doit pas encore présumer que ce lotus, qui ne nous est pas encore exactement connu, soit quelqu'un de

ces autres lotus que la forme de leurs feuilles fait classer parmi les treffles. Ceux-ci n'ont jamais été d'aucune utilité pour la nourriture de l'homme, & n'ont jamais fourni qu'un fourrage excellent pour les bestiaux, sur-tout pour les brebis. C'est aussi ce que Virgile a remarqué dans le troisième Livre de ses Géorgiques, en disant que cette plante était très-bonne pour les troupeaux, & qu'elle leur faisait donner beaucoup de lait.

At cui lactis amor cytisum lotosque frequentes,
Ipse manu salsasque ferat præsepibus herbas.
Hinc & amant fluvios magis & ubera tendunt.

Or, toutes ces observations ne tendent qu'à confirmer davantage le sentiment du célèbre Auteur de la Dissertation sur *les Lotophages*, qui se trouve à la page 141 de la 3e Partie du 5e Tome du Magasin de Toscane.

Je terminerai cette Lettre, Monsieur le Chanoine, en vous apprenant que j'ai vu le mois dernier, dans le même village de Pedara, dont je vous ai déja dit un mot, un lotus qui surpassait tous les autres arbres de cette espèce par sa hauteur & par sa beauté, qui avait été déraciné & renversé par un tourbillon de vent. Ce lotus était fameux dans le pays par sa grande vieillesse, puisqu'on lui donnait plusieurs siécles d'ancienneté. Cet arbre

était, à la vérité, d'une groſſeur prodigieuſe, tandis que les autres lotus ne deviennent jamais fort gros. A peine quatre hommes auraient-ils pu l'embraſſer. Il étendait ſi loin ces branches, qu'elles ſervaient d'abri, contre les ardeurs du ſoleil, pendant l'été, à tous ceux qui travaillaient dans les champs voiſins. Le bois que l'on a tiré de ſes branches à été vendu, ſur la place, douze écus de Sicile. Cette ſomme, qui eſt prodigieuſe dans un pays où l'argent eſt très-rare, peut vous faire préſumer la groſſeur de cet arbre : je n'ai pas encore pu ſavoir combien on en avait vendu le tronc.

Je ſuis ſur la croupe du Mont Gibel. C'eſt au milieu des cendres de ce volcan, & au milieu des laves qu'il a vomis, que je vous écris. J'y réfléchis ſur ces belles forêts qui embelliſſent le penchant de cette montagne fameuſe, & de même, ces Monts qui l'environnent, où l'on voit des pins ſans nombre, des cyprès & des vieux chênes ; je ne peux que me rappeler avec peine que, dans certains pays, on ſonge à abbatre, ſans aucun égard & ſans modération, les bois de haute futaie, pour augmenter le nombre des terres labourables, & que l'on fait paſſer la charrue & la main du Cultivateur, qui arrache tout, ſur ces endroits où la Nature ne voulait voir croître que des arbres robuſtes, & où le ſol ne devait

s'ouvrir que pour l'accroiſſement de leurs profondes racines. C'était moins pour l'intérêt du Propriétaire de ces forêts, que cette bonne mère l'avait ainſi deſiré, mais pour le bien général de l'homme, en contribuant à la ſanté des habitans des campagnes voiſines, & à celle des habitans des Villes.

Soyez aſſuré, Monſieur le Chanoine, que dans tout pays où les défrichemens ne ſont pas réglés par la prudence, on pourrait bien tomber dans des erreurs groſſières, & voir un jour que les avantages que l'on croyait procurer à l'Agriculture, par une pareille conduite, ſont abſolument illuſoires. Ces fautes même ſont d'ailleurs de nature à ne pouvoir jamais être réparées par les générations actuelles, ni par les générations futures, graces aux préjugés dont notre dix-huitième, que l'on appelle le ſiècle de lumières, n'eſt pas abſolument exempt.

Il pourra ſe faire qu'un jour à venir je vous expoſe d'une manière plus étendue mes ſentimens ſur l'abus immodéré d'abattre les forêts, & ſur la deſtruction des bois de haute-futaie, que ſouhaitent ſi ardemment certaines perſonnes, qui ſont plutôt guidées par leur intérêt particulier, que par l'amour du bien public. Je développerai les funeſtes effets d'une pareille conduite, que l'on reſſent même de nos jours, quoique nous ne ſoyons pas bien vieux.

Du Lentiſque, *ou* Stincu, *ou* Liſtincu *des Siciliens*, *& de l'huile que l'on en tire.*

On voit deux eſpèces de lentiſques en Sicile, dont l'une porte des fruits, & l'autre n'en donne point, que le Père Cupani appelle, dans ſon *Hortus Catholicus*, ou Deſcription du Jardin Botanique du Prince de la Catholica, *Lentiſcus foliis minoribus & pallidioribus vulgò*, ou en Sicilien, *Stincù o Linſtincù cù fogghi vrundi è minuri;* c'eſt-à-dire, lentiſque dont les feuilles ſont petites & d'un vert clair.

L'autre eſpèce de lentiſque qui porte des baies dont on tire de l'huile, eſt, ſelon la deſcription qu'en donnent les Botaniſtes, & premièrement, Gaſpar Bauhin, dans ſon Pinax, le *Lentiſcus vulgaris*, & & ſelon Jean Bauhin, le *Lentiſcus*, proprement dit ſuivant les Auteurs de la deſcription du Jardin Botanique de Leyde, le *Lentiſcus foliis amplioribus & viridibus*, que les Siciliens nomment *Stincu o Liſtincu cù fogghi virdioſcuri, e chiu grandi*, c'eſt-à-dire, le lentiſque dont les feuilles ſont d'un vert foncé, & plus grandes que celles des autres eſpèces. On trouve des taillis conſidérables de ces lentiſques dans les montagnes de San-Philippo-d'Argiro, Ville de la Vallée de Noto, que l'on appelle *Indica ſcarpello &*

torcifi; ces montagnes peuvent être regardées comme les ſeules en Sicile qui produiſent une auſſi grande quantité de ces arbriſſeaux qui croiſſent naturellement dans un ſol pierreux, que les Siciliens déſignent par l'épithète de *Scabroſo*.

Ces lentiſques ſont de petits arbres d'une moyenne grandeur, qui ſont toujours verts, & que l'on met dans la claſſe des arbuſtes. Leur tige vient naturellement fort droite, & pouſſe pluſieurs branches dont l'écorce eſt d'une couleur rougeâtre. Les feuilles de cet arbuſte reſſemblent à celles du myrthe ; elles ſont rudes au toucher, & huileuſes, & placées au nombre de huit ſur le même rameau, c'eſt-à-dire, quatre d'un côté, & quatre de l'autre, ſur le même pédicule, qui ne ſe termine pas par une feuille. Le lentiſque fleurit au mois de Mai, & ſes fleurs viennent en forme de grappes ſous les aiſſelles des feuilles, & ſont d'une couleur herbacée ou verdâtre, qui eſt relevée par une nuance de pourpre.

Ces fleurs produiſent des fruits, ou certaines petites baies, qui deviennent noires en mûriſſant. Elles ſont d'un goût ſtiptique & amèr, & renferment un noyau qui eſt très-petit, oblong, dur & noir. C'eſt de ces baies que l'on retire une huile bonne à brûler dans les lampes. Comme il ſe trouve une quantité prodigieuſe de lentiſque dans les montagnes d'Indica de Scarpello & de Torciſi, comme j'ai déja eu

l'honneur de vous le dire ; & comme ce petit arbre produit un très-grand nombre de baies, il s'enſuit que les Cultivateurs qui habitent ces contrées, en retirent beaucoup d'huile.

Lorſque les baies du lentiſque ſont mûres, & après que tous les travaux de la campagne ſont finis, ce qui arrive pour l'ordinaire au mois de Décembre, les Payſans les recueillent. Ils ſuſpendent, pour cet effet, à leur col, un ſac de peau qu'ils appellent *Timpano*, dans lequel ils mettent ces baies. Ce ſac eſt garni à ſon entrée d'un cerceau de bois qui le tient toujours entr'ouvert, pour que celui qui ramaſſe ces petits fruits, ne perde pas ſon tems en l'ouvrant & en le fermant ; ce ſac eſt de peau, pour garantir les habits de celui qui le porte, des taches qu'y ferait l'huile qui découle de ces baies.

Lorſque la cueillette de ces petits fruits eſt achevée, chaque Païſan porte chez lui ce qu'il a ramaſſé, & la met en tas dans un coin de ſa chambre. On laiſſe fermenter ces baies pendant dix à quinze jours, au bout deſquels on les porte au moulin, que les Siciliens appellent *Trappitto*, pour les y faire écraſer. Les Payſans ſuivent enfin, pour retirer l'huile de ces baies, les mêmes procédés qu'on a adoptés en Toſcane & en Provence, pour faire l'huile d'olive. Ceux qui ne recueillent qu'une petite quantité de bayes de lentiſques, les écraſent avec les doigts, ou avec

un petit moulin à bras. La première huile que l'on retire des baies du lentiſque, & qui découle du preſſoir eſt claire, & d'un goût âpre, que les Siciliens déſignent par l'épithète de *Lappoſo*, c'eſt-à-dire, ſtiptique. C'eſt pour cette raiſon qu'ils n'emploient que très-rarement l'huile de lentiſque aux différens uſages de la vie, excepté pour s'éclairet dans la maiſon.

La quantité d'huile de lentiſque qui ſe fabrique tous les ans ſur les trois montagnes dont j'ai eu l'honneur de vous parler, peut monter juſqu'à mille caſſiſi, meſure de Sicile, dont chacune eſt compoſée de 12 rotoli (le rotolo pèſe 30 onces, qui, réduit en meſure de Toſcane, font 32 onces). Si l'on multiplie maintenant ce dernier nombre par mille, on aura 30000 onces, qui étant diviſées par 80, ſeront 375 barils, meſure de Florence; or, cette huile ſe vendant quatre ſols la livre, on aura, pour ces 3000 livres d'huile, 120000 ſols, ou 600 liv. de Florence, ſomme à laquelle ſe monte le revenu que les Villages voiſins de la ville de San-Filippo-d'Argiro, retirent de cette petite branche d'induſtrie. Les perſonnes de baſſe condition achettent ordinairement cette huile de lentiſque pour la brûler dans leurs lampes, & s'en ſeruent quelquefois pour faire frire des beignets & autres pâtes dans la poële.

Les Siciliens n'ont pas encore eſſayé de retirer de

cet arbriſſeau une eſpèce de maſtic, comme l'on fait dans les Iſles de Scio & de Candie.

Quant à l'huile de lentiſque, on peut remarquer que, malgré que la Sicile produiſe une quantité ſurprenante d'huile d'olive, on n'y a pas négligé celle que peuvent fournir les baies de l'arbriſſeau dont je viens de parler.

Je crois que l'on pourrait étendre davantage ſa culture en Sicile, & même en Toſcane, & ne pas laiſſer, pour la nourriture des oiſeaux, les baies que produiſent les lentiſques qui y ſont déja. Cet arbriſſeau croît très-bien dans les endroits froids, & qui ſont même expoſés à la *Tramontana*, ou vent de Nord. On ſe procurerait un bénéfice certain en vendant, non ſeulement l'huile que l'on en retirerait, & par l'économie de l'huile d'olive, pour les lampes & pour la friture (1), mais encore, en vendant ſon

(1) La facilité avec laquelle on prépare les aliméns en les faiſant frire dans l'huile d'olive dans tous les pays où elle abonde, comme en Italie, a rendu l'uſage de cette denrée on ne peut pas plus commun dans les pays chauds, & y a donné lieu à une branche d'induſtrie qui ménage quelques reſſources aux gens du Peuple; je veux parler des cuiſines publiques & portatives, qu'on voit ſur les places & dans les rues de Rome, où l'on frit du matin juſqu'au ſoir, du poiſſon, & toutes ſortes de beignets. Quoique de pareils établiſſemens ne flattent pas l'odorat, on ne peut cependant pas diſconvenir qu'ils ne ſoient très-économiques & très-utiles non-ſeulement pour ceux à qui ils procurent les moyens de vivre, mais

bois.

bois. On ferait encore différens ouvrages de marqueterie avec les racines des plus vieux lentisques. Cet arbrisseau fournirait également un bon fourrage pour les bestiaux, en favorisant l'accroissement de l'herbe qui croît auprès de lui, comme on le remarque dans les taillis de lentisques. Enfin, ses baies serviraient à engraisser les pourceaux, si l'on ne voulait pas en tirer un autre parti, car celles-ci tombent lorsqu'elles sont mûres. Tel est aussi le bénéfice qu'on en tire dans les différens endroits de la Sicile.

Je ne m'arrêtai pas à vous prouver les grands avantages que l'on retirerait du mastic, parce que je doute que l'on puisse s'en procurer avec les lentisques qui croissent en Toscane.

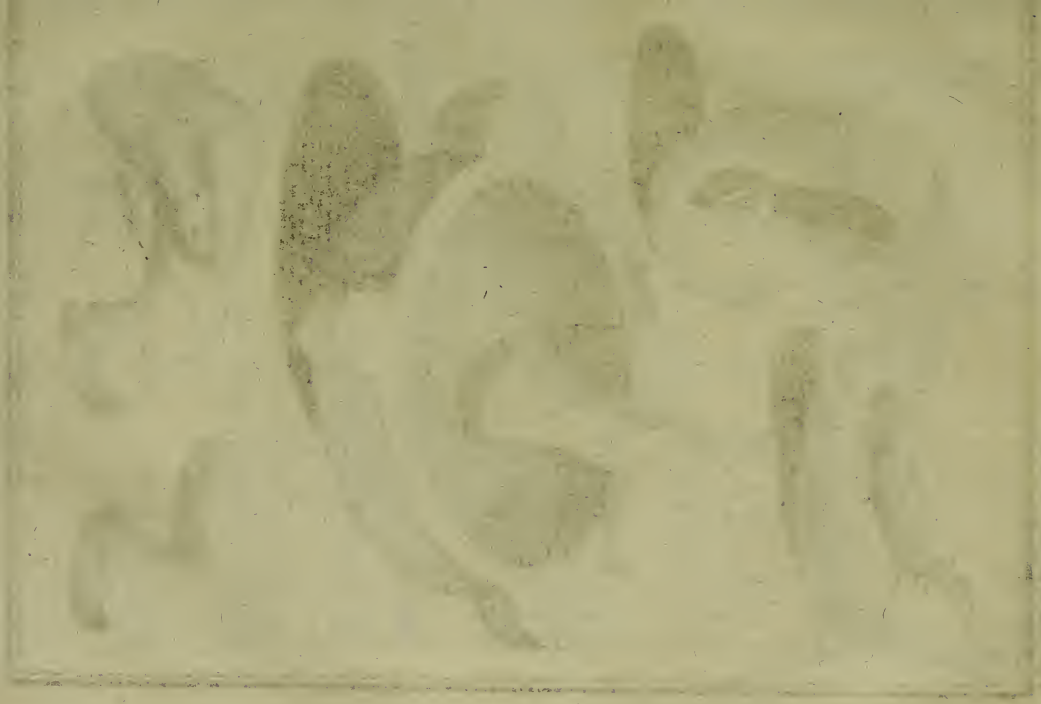
Je suis, Monsieur, avec la plus grande considération, votre très-humble serviteur, &c.

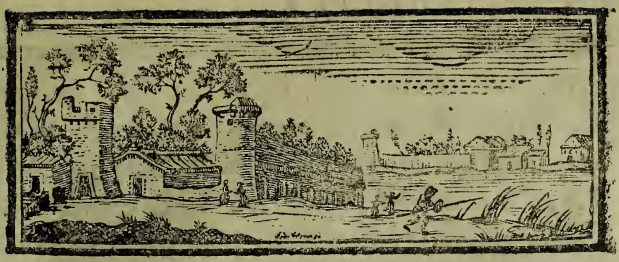
---

encore pour le peuple, celui-ci trouvant ses alimens tous préparés, & à prix modique, ne perd point de tems à les faire cuire, & évite l'inconvénient d'allumer du feu dans un pays très-chaud.

[*Note du Traducteur.*]

Fin de la quatrième Partie.





LETTRES

DE MONSIEUR L'ABBÉ

DOMINIQUE SESTINI,

SUR LA SICILE ET SUR LA TURQUIE.

CINQUIÈME PARTIE.

LETTRE PREMIERE.

Sur quelques Pilons & quelques Mortiers antiques, adreſſée à M. l'Avocat Louis Cottellini, Membre de l'Académie de Florence.

A Catane, ce 15 Janvier 1777.

MONSIEUR,

Liſant ces jours paſſés le Décaméron de Boccace (1)

(1) C'eſt un recueil de cent Nouvelles galantes pleines d'avan-

pour dissiper un peu ma mélancolie, occasionnée par les vents de Sirocco, ou de Sud-Est, qui ont soufflé sans discontinuer pendant tout le mois d'Octobre dernier, dans la partie de la Sicile que j'habite, j'ai remarqué, parmi la foule de choses également agréables & curieuses, soit par la tournure naïve avec laquelle la Langue Toscane de ces tems-là nous les à transcrits, soit parce que la plupart sont apuyées sur l'Histoire, comme nous l'assure le Nestor de la Littérature de Florence, M. Domenico Manni, dans ses excellentes notes sur Boccace, j'ai remarqué, dis-je, la reponse que le Prêtre fait à cette femme dans la seconde Nouvelle de la huitième Journée, qui est conçue en ces termes: *si elle ne me prête pas le mortier, je ne lui prêterai pas le pilon* (1). Cette singulière mé-

---

tures qu'on suppose avoir été racontées dans une société de gens aimables renfermés dans la même maison lors de la peste de Florence. Ces contes très-libres, pour ne pas dire licentieux, sont très-estimés des Italiens pour l'exactitude & la pureté du langage. Lafontaine en a imité plusieurs.

[*Note du Traducteur.*]

(1) Cette longue période peut donner une idée de l'ancien idiôm Toscan, que les Littérateur Italiens semblent regretter. Ils prétendent qu'une longue phrase a le droit de fixer l'attention ; que cette multitude de membres dans la même période peut donner lieu à la variété. Je ne prétends point décider cette question. Voici seulement une idée de ce procès ; le Lecteur pourra le juger. J'observe-

taphore me fit pour lors ſonger à quelques mortiers antiques de marbre ; & à quelques pilons de la même matière & de la même datte, qui ont été trouvés dans les Thermes de Catane, & qui ſont aujourd'hui dans le ſuperbe Muſéum de ſon Excellence le Prince de Biſcari, qui me charge de vous ſaluer *avec diſtinction*. Ayant fait faire le deſſin d'un petit mortier & de ſon pilon, que je vous envoie dans cette Lettre, il me tarde de vous communiquer quelques réflexions ſur ce ſujet. Je vous prie de les regarder pour ce qu'elles valent, parce que je n'ai d'autre but que de mettre ſous vos yeux, très-clairvoyans, non point la figure de ce mortier, parce que je ſuis perſuadé que vous en avez déja vu de pareils en original, ou leurs figures rapportées par différens Auteurs, mais ſeulement celle du ſimple pilon, car il me paraît que très-peu d'Antiquaires en ont parlé. Je crois même que la figure de pilon antique que j'ai l'honneur de vous envoyer eſt la première que l'on connaiſſe. C'eſt pour cette raiſon que j'eſpère que vous daignerez accueillir l'Épître

---

rai cependant que de trop longues phraſes peuvent devenir ennuyeuſes & obſcures, & que les phraſes qui ſont trop courtes n'ont aucune dignité ; enfin, qu'un ſtyle haché n'intéreſſe jamais. Les Allemands tiennent encore aux longues périodes. Ne pourrait-on pas leur répéter cette ancienne maxime : *Eſt modus in rebus, ſunt certi denique fines.*

[*Note du Traducteur.*]

que je vous adreſſe à ce ſujet. Je crois qu'après l'avoir lue, vous me ferez ſentir que cette Lettre eſt elle-même plus vuide de choſes & plus nue, ſi l'on peut ſe permettre cette expreſſion, que le pilon lui-même; c'eſt-à-dire, que l'on n'y trouve ni ſuc ni ſubſtance. *Piſtillo calvior*, *Piſtillo nudior*, comme les Latins avaient coutume de dire quand ils voulaient parler par comparaiſon de choſes peu intéreſſantes. Cette obſervation ne m'offenſera ſûrement pas; je tirerai même gloire de votre cenſure, parce qu'elle ſera pour moi la preuve certaine de votre bonté envers un ami, qui eſt en même-tems ſon véritable ſerviteur. Avant toutes choſes, je vous prie de me permettre de faire tomber la balle de haut, c'eſt-à-dire, qu'ayant parlé ci-devant des Thermes, ou des Bains de Catane, il me ſoit permis de vous faire l'éloge de cette Ville qui a été célèbre dans les tems les plus reculés, comme l'indique ce Vers d'Auſone:

Quis Catinam ſileat, quis quadruplices Syracuſas?

Par lequel ce Poëte fait alluſion à l'ancienne magnificence de cette Ville, ſplendeur que prouvent encore aujourd'hui les ruines d'un ſi grand nombre de monumens publics. Telles ſont celles de l'Amphithéâtre, du Théâtre, de l'Odée, ou Salle du Concert, de la Naumachie, du Gymnaſe, de tant de Tem-

ples ; & sur-tout les ruines de celui qui est dans son entier, & qui porte le nom de *Panthéon* ; enfin, celles des Thermes & de tant d'autres édifices, soit publics, soit particuliers, dont je néglige de vous parler. Tous ces monumens, à vous dire le vrai, sont bien propres à nous donner une grande idée de la magnificence de l'ancienne ville de Catane, & à intéresser les Antiquaires. Ces édifices ont beaucoup soufferts d'un autre côté, dans différens tems, par la barbarie ancienne & moderne d'un peuple sans culture, qui démolit encore inconsidérément la plus grande partie de ces monumens. Le Prince de Biscari, mon illustre Mécène, a cependant tenté de remédier à tant d'abus, & n'a rien épargné pour le plus grand embellissement de la Ville. Ce Seigneur a fait faire, à ses frais, des fouilles considérables pour mettre plus à découvert ces différens édifices, qui étaient en partie enseve-Ce Prince a fait dessiner très-exactement ces différens édifices, dans l'intention de les publier un jour avec de savantes dissertations. Celles-ci indiqueront l'usage auquel chacun d'entr'eux était destiné. Cette entreprise est, sans contredit, l'une de celles auxquelles on donne le nom de grandes, & qui méritera les suffrages de toute la République des Lettres. Vous remarquerez en même-tems que les fouilles de l'Amphithéâtre & du Théâtre de Catane, qui

étaient tous couverts de terre, ont été des entreprises très-considérables, parce que le Prince a voulu faire découvrir la Scène, qui était absolument enterrée, de même que les Bains publics qui sont sous la Cathédrale. Ces différens monumens ont déja été dessinés & publiés par M. Pigonati, dans son Ouvrage intitulé *Stato presente degli antichi monumenti Siciliani*, c'est-à-dire, État présent des anciens monumens de la Sicile. Le prince de Biscari a pareillement fait fouiller d'autres Thermes, qui sont sur la place des Bénédictins, dans la partie Occidentale de la Ville, dont aucun Écrivain n'avait fait mention jusqu'ici. C'est précisément en faisant ces dernières fouilles, que l'on a découvert quelques objets d'une certaine considération, entre autres, plusieurs mortiers de marbre de diverses grandeurs, & travaillés de différentes manières, avec plusieurs pilons de la même matière, qui ressemblent tous à une *Grucetta*, ou pilon pour égruger, comme vous pouvez le voir par les figures IV & V, & qui diffèrent peu les uns des autres. Ces pilons ayant été trouvés placés dans le mortier même, comme l'indique la première figure, on ne peut plus douter que ces instrumens ne soient ces véritables pilons antiques dont je me propose de vous parler.

Comme les hommes étaient encore sans culture

& preſque ſans induſtrie dans les tems reculés, ils n'étaient point parvenus à ſe procurer une foule de commodités & d'inſtrumens, & de machines de la plus grande utilité. En effet, s'il s'agit des moyens qu'ils avaient imaginés pour moudre leurs grains, nous voyons dans Théophraſte que les premiers hommes mangeaient les grains tels qu'ils les recueillaient, & qu'ils ne lui faiſaient ſubir aucune préparation. Ils ſe contentaient de l'écraſer avec leurs propres dents, pour en faire leur nourriture. Ils torréfièrent enſuite ce grain, & parvinrent à le moudre entre deux pierres, comme on le voit par ce Vers du premier Livre de l'Énéïde de Virgile.

Et torrere parant flammis & frangere ſaxo.

On voit effectivement dans le Muſéum du Prince de Biſcari, certains morceaux de terre cuite de forme ronde, dont l'un a été trouvé à Catane, & dont j'ai fait faire le deſſin ſous deux faces; voyez les figures II & III. On y remarque une ouverture pour y mettre la main, afin de pouvoir mieux ſaiſir cet inſtrument. Cependant je ne ſerais pas éloigné de croire que ces mêmes objets antiques n'ont jamais ſervi à écraſer ni à triturer du grain, parce qu'ils ſont tous très-unis par-deſſous. Les Anciens ſe ſervaient donc de quelqu'autre inſtrument que nous ne connaiſſons plus, pour moudre leurs grains. Pluſieurs perſonnes

ſeraient diſpoſées à croire que ces prétendues molettes ou pierres à écrâſer & à titurer, ſervaient à repaſſer & à luſtrer ces draps légers qui tenaient lieu de linge, ou à quelqu'autre uſage.

Il vint enſuite un tems où l'on s'aviſa d'enlever l'écorce du grain, ou de le monder & de le vanner enſuite. C'eſt pour cette raiſon que l'on avait jadis la coutume de ſuſpendre un pilon & un van ou crible au lit de la nouvelle épouſe, pour qu'elle ſe reſſouvint que ſa principale occupation devait être de faire le pain. On était encore dans l'uſage de répandre quelques poignées de grains ſur la tête du nouvel époux. Ce dernier uſage du Paganiſme s'obſerve encore dans différens endroits de l'Italie, à l'occaſion de quelques fêtes, & ſur-tout les jours de nôces. Les peuples qui habitent différentes parties de l'ancien Samnium, aujourd'hui l'Abruzze, & particulièrement les habitans de *Sepino*, de *San-Giulo*, de de *Meſano*, de *Moliſi*, *Buffo*, *Boiano*, & d'autres endroits, ont coutume, dans pareilles occaſions, c'eſt à-dire, les jours de nôces, de jetter du grain en l'air, par acclamation, & en ſigne d'allégreſſe.

M. Giovanni Mariti, parlant, dans le ſecond Volume de ſes Voyages, du mariage des Grecs, ſoit dans l'Iſle de Chypre, ſoit en Syrie, rapporte à la page 226, parmi pluſieurs particularités, celle dont je vais vous entretenir. *Terminata queſta funzione*,

it due ſponſi accompagnati dai loro padrini girano per tre volte intorno all' Altare, cantando frattando i Preti delle laudi, e i parenti gettano per aria dei pugni di grano, indicando coſi proſperità ed abondanza agli ſpoſi e alle loro caſe. C'eſt-à-dire, cette cérémonie étant finie, les deux époux, accompagnés de leurs parreins, font trois fois le tour de l'Autel, pendant que les Prêtres chantent les louanges du Seigneur. Les parens jettent pour lors des poignées de grains en l'air, pour indiquer, par cet uſage, qu'ils ſouhaitent aux nouveaux mariés proſpérité & abondance pour eux & pour leur maiſon.

Après avoir fait cette découverte, on n'eut plus beſoin que d'imaginer différens inſtrumens pour faire cette opération avec plus de facilité, c'eſt-à-dire, pour moudre le grain, il s'agiſſait donc de trouver cette machine que nous nommons *Moulin*, invention auſſi utile que facile à mettre en pratique. C'eſt pour cette raiſon que, pour honorer la mémoire de celui à qui l'on en eſt redevable, les Grecs furent, pendant très-long-tems, dans l'uſage de répandre, ſur les victimes qu'ils devaient ſacrifier, du froment mêlé avec du ſel, coutume que les Ancient adoptèrent dans la ſuite univerſellement. On peut voir ce qui a été dit ſur ces matières & ſur cet uſage, au titre 2 de *Moletrinis* de Guido Pancirollo, avec le Commentaire d'Henri Salmaſius, & dans la

seconde partie des *Rerum memorabilium*, de même que dans la savante Dissertation de M. Gori sur le Dieu des moulins, insérée & publiée dans le second Tome des Mémoires de cette Société Littéraire de Florence, connue sous le nom de Società Columbaria. Comme de pareilles recherches n'entrent point ici dans mon plan, je me suis contenté de vous indiquer les Ouvrages où vous pourrez trouver ce qui en a été dit. Je me suis seulement borné à vous communiquer quelques-unes de mes réflexions sur le pilon que les Grecs nommaient ὑτερος & les Latins *Pistillum*, dont l'usage date de la plus haute antiquité. On aura pu lui donner la même forme représentée par la figure, & le faire en pierre, ou avec un caillou, comme le remarque Virgile dans l'endroit que je viens de citer. On peut également lui avoir donné la conformation de ces petites pierres dont nous nous servons pour casser la coque des amandes, des noix, des pignons, & autres fruits oseux de la même nature. L'expérience aura fait donner par la suite à ces pilons quelques figure régulière pour les distinguer des autres cailloux, & pour piler plus promptement & plus commodément, ce qui se présentait. Comme il arriva dans les premiers tems de la découverte d'un pareil instrument qu'on le trouva infiniment supérieur à tous ceux qu'il remplaçait, il s'ensuivit que ceux qui s'en

procurèrent les premiers, les gardaient avec soin, & que les voisins étaient dans l'usage de les emprunter pour quelques momens, comme nous l'apprend effectivement Plaute dans Aul. 1, 2, 17, en nous disant que les voisins lui demandaient toujours à emprunter, ou la hache, ou le couteau, le mortier ou le pilon.

Cultrum, securim, mortarium,
Quæ utenda vasa semper vicini rogant.

Cet usage n'est pas encore tombé en désuétude, car l'on voit tous les jours emprunter ces mêmes instrumens, de même que la pelle, les pinces, la poële, la grattoire, le gril, la broche, & que sais-je encore?

Mais revenons maintenant à notre pilon antique & à notre mortier. Voyons de quel usage ils pouvaient être; je ne saurais cependant vous dire autre chose, si n'est qu'ayant été trouvés dans les Thermes de Catane, ils auraient pu servir à piler & à broyer quelques substances dont on faisait usage dans les Bains, & que l'on était dans l'usage de garder dans des chambres voisines, comme la poix, la myrrhe, &c.

On aurait peut-être pu se servir encore de ces mêmes mortiers pour broyer différens baumes ou onguens, dont on avait coutume de se frotter après

avoir pris ſon bain. Voilà, en peu de mots, ce que j'ai pu imaginer ſur ce ſujet. Je vous demande mille excuſes pour l'ennui que ma diſſertation a dû vous cauſer, & j'oſe vous prier d'être perſuadé de l'eſtime avec laquelle je ſuis toujours le plus humble de vos ſerviteurs.

LETTRE II.

Sur la Plante appelée Anagyris fœtida, *&* Zoiru *en Sicilien, adressée à Monsieur le Docteur Alexandre Bicchierai, Professeur Honoraire de Physique dans l'Hôpital-Royal de* Santa-Maria-Nuova, *à Florence.*

A Catane, ce 30 Janvier 1777.

MONSIEUR,

Permettez que j'aie l'honneur de vous entretenir dans cette Lettre d'une plante qui croît abondamment en Sicile. Vous vous êtes rendu célèbre dans la Botanique, vous possédez cette Science. J'abandonne donc à vos lumières l'usage que l'on peut faire en Médecine de la plante dont je me propose de vous parler. Je me contenterai de vous en donner la description. J'aurai cependant l'honneur de vous faire remarquer combien cette anagyris sert à la superstition de la classe la plus basse & la moins éclairée des peuples de la Sicile.

Cette plante, qui croît spontanément & en très-

grande quantité dans les campagnes de cette Isle, sur-tout dans le territoire de Messine & de Catane, est d'abord appelée *Anagyris fœtida* par Linnée, par Gaspar Bauhin, dans son Pinax 391, & par Jean Bauhin, *Anagyris vera fœtida*, & par Dodonée, simplement *Anagyris* Tournefort lui donne le même nom, dans ses Institutions Botaniques; Pierre Castello, qui l'a décrit dans son *Hortus Messinenfis*, l'appelle *Trifolium fruticosum*, & les Français, le *Bois puant*. Enfin, les Siciliens donnent vulgairement à cette plante le nom de *Zoiru*. Cette plante, qui est vivace, & ressemble à un arbrisseau, pousse, du pivot de sa racine, qui est fort gros & entre profondément dans la terre, plusieurs tiges ou brandont quelques-uns poussent même sur les anciennes. Ces tiges, ou branches, sont ligneuses, & couvertes d'une écorce tenace d'un vert cendré. Elles s'élèvent comme les branches d'un arbuste, & donnent beaucoup de rameaux. Ces tiges sont noueuses, & de chacun de leurs nœuds ou yeux, sort, dans toute leur longueur, un pédicule qui porte à son extrémité trois feuilles vertes, oblongues & sphéroïdales. Ces feuilles paraissent blanchâtres extérieurement, parce qu'elles sont couvertes d'une espèce de duvet. Elles vont en s'élargissant dans le milieu. Ces feuilles sont plus petites sur les rameaux, & celle qui est au milieu des trois qui forment la patte d'oie,

d'oie, est la plus longue de toutes. Leur odeur est très-forte, & même nauséabonde. Elle approche beaucoup de celle du treffle bitumineux, dont toute la plante diffère peu. L'anagyris pousse ensuite des même nœuds, un pédicule de la longueur du doigt, qui a des nœuds, & dont la coupe ferait un triangle. C'est du dernier & de l'avant-dernier de ces yeux ou nœuds de ces pédicules, que sortent trois fleurs papillonnacées jaunes, qui ont dix étamines & un pistile qui forme, pendant les mois de Février & de Mars, une gousse. Cette silique ressemble à celle des haricots Elle se remplit ensuite de semences ou graines qui, pour la figure seulement, ressemblent quand elles sont mûres à celles du même légume. Elles en diffèrent néanmoins en ce qu'elles sont dures comme de petits cailloux. Ces semences, ou graînes, sont d'une couleur blanchâtre, & quelquefois d'un bleu très-foncé; de là vient que les Siciliens leur donnent le nom de *Zoiru*, qui est une corruption du mot *Azzuro*, qui veut dire bleu d'azur(1). Les six fleurs, que cette plante porte sur chaque pédicule qui sort des nœuds de ses rameaux, réussissent

(1) Les Grecs modernes appellent également cette plante *Zoiru*, dans les endroits de l'Asie Mineure où elle croît en abondance, & sur-tout dans une petite Isle de l'Archipel qui se nomme *Episcopi*. [*Note du Traducteur.*]

quelquefois, & forment autant de gouſſes, mais il en tombe quelquefois, ce qui fait que ces ſiliques ſont alors moins nombreuſes. Voilà, Monſieur, ce que je puis vous dire de cette plante, qui commence à pouſſer au mois d'Octobre, fleurit vers les Fêtes de Noël, & produit ſa ſilique, ou ſon fruit, dans les mois de Février & de Mars, & mûrit enfin au mois d'Août.

Les Siciliens, qui ne connaiſſent pas l'uſage de cette anagyris en Médecine, ſavent pourtant en tirer quelque parti pour l'économie domeſtique, puiſqu'ils chauffent leurs fours avec ſes tiges, quand elles ſont bien sèches.

Les Médecins diſent, comme vous le ſavez, que les feuilles & les fruits, c'eſt-à-dire, les ſemences de cette plante, excitent le vomiſſement, & purgent par le bas. Or, pour vous prouver qu'elles ſont réellement douées de cette propriété, je vais vous raconter ce qui vient d'arriver à une Dame de Catane d'un âge très-avancé, & même étant déja un peu dans l'enfance. Celle-ci ſe promenant un jour dans les environs de ſa maiſon de campagne, trouva une plante d'*Anagyris*, chargée de ſiliques qui n'étaient pas encore mûres. Elle eut l'imprudence d'en manger quelques-unes. Peu de tems après, elle commença à délirer, & à être fort oppreſſée. Cette Dame paſſa vingt-quatre heures dans cet état, vomit

beaucoup, eut un cours de ventre continuel, & fut assez heureuse pour recouvrer la santé après une pareille épreuve.

La plante dont j'ai eu l'honneur de vous parler, est connue de tous les Siciliens, & même des bonnes femmes, qui, je ne sais pour quel motif superstitieux, portent toujours dans leurs poches quelques graines de zoiru. Elles prétendent que ces graines les mettent à l'abri de tout sortilége, enchantement, & autres puérilités de cette nature. Il y a encore ici un proverbe en usage chez le peuple: dans le cas où un homme en fureur & frémissant de rage, court à son fusil & ne trouve que de la poudre pour le charger, on lui dit alors: *Mettici tre coccia di zoiru esparaci*, c'est-à-dire, mets-y trois gousses de zoiru, & tire. Enfin, lorsqu'un Sicilien soupçonne que son chien a été mordu par un chien enragé, il prend alors une tige d'anagyris, & lui la met autour du col, présumant que cette plante a la vertu de préserver cet animal des effets de la rage. Je crois qu'il vaudrait mieux dire qu'on doit se défier des chiens à qui l'on voit de pareils colliers, parce qu'ils ont été mordus par quelque chien enragé, ou que l'on a cru tel. Soit que l'on prenne cet usage dans son véritable sens, soit que l'on se trompe, j'aurai l'honneur de vous observer que le célèbre Père Bocone n'a pas oublié d'en faire mention dans son

Muſéum de Phyſique, obſervation 21 & page 27. Il dit, entr'autres choſes, que l'*Anagyris fœtida de Bauhin & de Dodonee eſt connue des Siciliens ſous le nom de Zoiru, & que quelques Chaſſeurs de cette Nation ont appris par l'expérience que la tige de cette plante étant miſe, en guiſe de collier, autour du col d'un chien qui a les premiers ſymptômes de la rage, arrête les progrès de cette maladie, comme l'opium, pris par la bouche, fixe le mouvement des humeurs dans d'autres circonſtances, & guérit certaines maladies.* Voyons maintenant ce que le même Auteur dit encore de cette même plante, à la page 150 de la 25e Obſervation. *Nous ſavons, par le témoignage de Pietro Bellonio, que les chèvres, qui mangent toutes ſortes de plantes, ne touchent jamais à cette eſpèce d'Anagyris, à cauſe de ſon odeur nauſéabonde & de ſon mauvais goût. Lorſque la faim les oblige à la dévorer, le lait qu'elles donnent, & le fromage que l'on fait avec ce même lait, cauſent la diarrhée aux perſonnes qui s'en nourriſſent.*

Si l'on racle la partie ligneuſe de la tige de cette plante, après l'avoir dépouillée de ſon écorce, & que l'on mette ces raclures infuſer dans du vin pendant l'eſpace d'environ deux heures, ce vin purgera violemment par le haut & par le bas. La graine de cette même plante étant pulvériſée & donnée dans un verre de vin à la doſe d'une demi-drachme, ou tout au plus

d'une drachme, selon la constitution du malade produit le même effet.

Cette espèce d'Anagyris est appelée Zoira à Palerme, *& Dom Félice, Docteur en Médecine, m'a dit que les feuilles de cette plante étant pilée en quantité suffisante & appliquées en forme de cataplasme sur la poitrine jusqu'au gosier, arrêtaient le vomissement de sang, après avoir répété deux ou trois fois ce topique. Je crois que cet effet si singulier proviendrait des effluves ou émanations narcotiques de cette plante. Son odeur nauséabonde me le persuade. Les feuilles de cette Anagyris pilées & mises en forme de tampon dans les narines, ont encore la propriété d'arrêter le saignement de né. Cette plante a été trouvée également bonne dans la dyssenterie, lorsqu'après l'avoir bien pilée & bien broyée, on l'applique sur l'os pubis & sur l'os sacrum, ou croupion, en forme de cataplasme. Elle convient encore pour arrêter les pertes de sang chez les femmes. On l'applique, comme ci-devant, sur les parties naturelles, & l'on en obtient le plus grand succès.* Voilà, Monsieur, ce que j'ai pu recueillir sur la plante dont je me suis empressé de vous faire connaître quelques propriétés.

J'ai l'honneur d'être, avec la plus parfaite considération, votre, &c.

LETTRE III.

Adreſſée à la Société Royale des Georgophiles de Florence, ſur le Cyperus Eſculentus, *appelé vulgairement en Sicile*, Cabbaſiſi.

A Catane, le 12 Février 1777.

MESSIEURS,

Comme c'eſt un devoir pour tous les Membres des Sociétés Littéraires de leur faire connaître les différens objets qui ont rapport à leur inſtitution, & qui peuvent les intéreſſer, daignez me permettre de vous prouver aujourd'hui par cette Lettre, que je ſuis intimement perſuadé de l'équité d'une pareille maxime. Je me propoſe donc de vous entretenir aujourd'hui des propriétés d'une plante que les Siciliens appellent *Cabbaſiſi*, qui eſt le *Cyperus eſculentus* de Linnée, & celle que Tournefort nomme *Cyperus rotundus eſculentus anguſti folius*; Mathiole & Jean Bauhin l'appellent *Traſi*, & Dodonée *Dulcichinum*. Le Père Cupani, dans ſon *Hortus Catholicus*, la décrit de la manière ſuivante: *Cyperus*

rotundus esculentus angusti foliis, populariter *Cabbabisi di Trapani*; c'est aussi le nom vulgaire qu'on donne à cette plante dans toute la Sicile, tandis que dans les autres parties de l'Italie on l'appelle *Bagiggi*, ou *Babbagigi*, noms qui sont tous dérivés du véritable mot *Abtilasis* des Arabes.

Selon l'ancien témoignage de Cupani, on ne cultivait guères cette plante qu'à Trapani, mais sa culture s'est maintenant répandue à Palerme & dans d'autres endroits de la Sicile, même dans les jardins des plus simples particuliers, plutôt pour leur agrément, que pour leur utilité. Elle n'exige aucun soin, puisqu'il ne s'agit que d'enterrer tout au plus à la profondeur d'un quart de brasse, ou six pouces, ses petits tubercules, pour les voir naître & végéter dans toute sorte d'endroits, & dans quel terrein que ce soit. Cette plante se plaît cependant volontiers dans les terreins humides qui ne sont pas trop froids. Les endroits voisins des rivières sont toujours les meilleurs, sur-tout quand ils sont frais par-dessous. Il n'y a absolument que les terres grasses qui soient contraires aux babbagi, parce que les petits tubercules que produit cette plante s'y échauffent facilement.

On voit dans très-peu de jours cette plante sortir de terre, & pousser quelques feuilles graminées qui sont étroites, terminées en pointe, & qui ont en-

viron une braſſe de Florence, ou 20 pouces de hauteur. Je n'ai jamais pu la voir avec ſa tige & ſa fleur, mais dans ce cas, je ne ſaurais mieux vous la décrire que ne l'a fait M. Bomare, qui nous apprend que les tiges de cette plante ont un pied & demi de hauteur, qu'elles ſont triangulaires, ſans articulations & ſans corolle, que ſes fleurs ſont accumulées vers le ſommet de la tige, & qu'elles ſont d'une couleur jaunâtre & placées entre les feuilles *à ſcaglia*, & diſpoſées en forme d'étoiles. Les ſemences ſont triangulaires.

La plante qui pouſſe des tiges & des fleurs eſt une autre eſpèce de *Cyperus* appelée par Linnée *Scirpus maritimus*, & par les autres Botaniſtes *Cyperus rotundus inodorus germanicus*. Les Siciliens la nom-*Ziffaredù* dans leur langage, & par corruption, *Inziparedù cu la radica fili fili, e nuzzu liddi nuzzuliddi*, ce qui veut dire la même choſe que *Ciperello*, diminutif de *Cipero* en Italien, plante dont les racines forment pluſieurs gros filamens au bout deſquels ſe trouve une eſpèce de tubercule. Vous pouvez vous en aſſurer par la deſcription que le Père Cupani donne de cette plante dans ſon Hortus Catholicus.

Ce cyperus eſt préciſément le même que la plante repréſentée ſur la ſeconde planche de l'Hiſtoire de quelques végétaux, par Fabio Columna,

avec les obſervations de Jano Planco. Elle y eſt nommée, d'après Théophraſte, *Ægyptiorum Malinathalle*, & ſelon Pline, *Anathalium*. D'un autre côté, je ne crois pas qu'on doive appeler cette plante, *Cyperus rotundus eſculentus anguſti folius* de G. B. P., comme on l'a fait, puiſqu'elle diffère de l'autre *Cyperus inodorus*, qui, à la différence de nos babbagigi, produit des fleurs & des ſemences pareilles en tout à celles du *Malinathalle* de Théophraſte, & pouſſe des tiges auſſi longues que celles des joncs, mais d'une forme triangulaire. Les Payſans ſe ſervent de ces dernières pour lier leurs herbages, & ne sèment guères la graine de cette plante que pour ce dernier uſage.

Mais revenons à notre *Cyperus eſculentus*. Je vous dirai donc que ſes racines, qui ont tout au plus un ſixième de braſſe de Florence, ou quatre pouces de long, ne ſont autre choſe que des filets ou fibres déliées, aux extrémités deſquelles ſe trouvent attachés des tubercules charnus de la groſſeur d'une petite noiſette conſidérée dans ſa coque. Ces tubercules ſont ornés d'une couronne, à peu près comme les néfles. Ils ont plutôt la forme d'un petit œuf que celle d'une boule; ces tubercules ſont ſtriés & noueux, & l'on y voit attachés pluſieurs filamens très déliés.

L'écorce de ces tubercules eſt d'une couleur jaune

tirant ſur un peu ſur le rouge. La pulpe en eſt blanche, & a beaucoup de conſiſtance. Le goût de ce tubercule, lorſqu'il eſt frais, approche de celui de celui de la châtaigne nouvelle quand elle eſt crue.

Ces tubercules ayant été arrachés de la terre, ſe flétriſſent promptement, ſe dépouillent des petits filamens dont ils étaient couverts, deviennent ridés, & prennent une couleur qui approche beaucoup de celle du tabac. Ils ont alors un goût bien ſupérieur, & ſont alors plus doux. De pareils tubercules ſont véritablement ceux que l'on appelle *Babbagigi* en Italie.

On en fait un uſage très-fréquent, ſur-tout à Trapani, & dans d'autres endroits de la Sicile, où on les vend à vil prix dans les boutiques des fruitières, & dans les rues. Les Seigneurs même ne dédaignent point de manger de ces tubercules pour paſſe-tems, ou pour d'autres raiſons, parce qu'ils ſont chauds de leur nature, & ſtimulans.

Dans les autres endroits de la Sicile, où l'on ne s'attache point à la culture de cette plante, les *Babbagigi* ſont encore plus eſtimés. On eſt dans l'uſage entre amis de ſe les envoyer en préſent par des Couriers. Je crois que c'eſt pour faire ſa cour à Vénus. On n'eſt point dans l'habitude de cultiver la plante qui produit ces *Babbagigi* à Catane, mais on la trouve fréquemment dans les Jardins des parti-

liers, comme une curiosité Botanique. J'en ai vu à *Villa-Rascosa*, Maison de campagne peu éloignée de cette Ville, où le Prince de Biscari fait cultiver cette plante depuis plusieurs années.

Pline dit, au Chapitre 17 de son 21e Livre, que quelques Auteurs mettent au nombre des oignons, les tubercules qui terminent la racine du *Cyperus*, ou glayeul, parce qu'elles sont douces au goût, & qu'en les faisant cuire ils rendent le pain plus agréable, quand ils ont été pétris avec la farine. Ils en augmentent encore beaucoup le poids. Voici les propres paroles de cet Auteur. *Bulborum generi quidam adnumerant & cypiri, hoc est gladioli radicem. Dulcis ea est, & quæ decocta panem etiam gratiorem faciat ponderosioremque simul subacta.*

Si d'après la douceur de ces tubercules, on peut tirer quelques conjectures, il ne serait pas hors de vraisemblance que le *Cyperus* dont parle Pline est le même que celui dont il s'agit ici. Je voudrais cependant avoir de plus fortes raisons pour m'en assurer, mais prenez quelques-uns de ces babbagigi, & faites cette expérience par vous-même.

Je rapporterai ici ce qu'on lit dans Homère dans l'Hymne à Mercure, savoir, que le lotus & le cyperus couverts de rosée, étaient un fourrage excellent pour les vaches épouvantées par Mercure,

comme on le voit dans la Fable. *Ubi deindè ex bona herba pavit boves valde mugientes, & has quidem simul ego ad ſtabulum congregatas lotum comedentes & roſcidum cyperum.*

Permettez-moi de préſumer maintenant que le *Cyperus* d'Homère n'était autre choſe que notre *Cyperus eſculentus*, parce que l'on peut être preſque sûr que les feuilles de cette plante étant de la nature de celle des graminées, elles doivent être une excellente nourriture pour les beſtiaux. Si l'on multipliait donc cette eſpèce de plante, on ſe procurerait, non ſeulement l'avantage de recueillir une grande quantité de *Babbagigi* bons à manger, mais encore un très-bon fourrage, comme le remarquait Homère.

Il me paraît que cette culture devrait être une de celles qu'il conviendrait d'adopter dans ces Provinces où les terres ſont trop étendues à proportion du nombre de bras néceſſaires pour les bien cultiver. En effet, le *Cyperus eſculentus* une fois ſemé ou planté, n'a plus beſoin d'autre ſoin ni d'autre attention que de recueillir ſes tubercules dans les tems où ils ſont en mâturité.

S'il paraiſſait déplacé de deſtiner une trop grande étendue de terrein à la culture de cette plante, & ſi l'on croyait qu'elle ne fût pas abſolument néceſſaire à la nourriture de l'homme, ſur-tout dans les pays

où cette culture ne s'eſt pas encore introduite, ou ſerait abſolument inconnue, j'ajouterais que les tubercules qu'elle produit, engraiſſent prodigieuſement les pourceaux.

Je viens de vous entretenir, Meſſieurs, d'un objet de peu d'importance, mais dont vous pourriez cependant faire cas, ou du moins ne pas la dédaigner, ſi vous ſaviez combien cette plante eſt utile aux hommes & aux animaux dans les pays où on la cultive. C'eſt pourquoi j'oſe vous aſſurer qu'elle mérite l'attention de tous ceux qui s'intéreſſent à l'économie rurale.

M. Giovanni Mariti ayant été chargé de lire la précédente Lettre dans une des Aſſemblée de la Société Royale des Georgophiles, jugea à propos d'y ajouter la note ſuivante, dans laquells il rendit compte de l'expérience qu'il avait fait à Florence ſur les tubercules du Cyperus eſculentus.

AYANT reçu avec la Lettre de M. l'Abbé Seſtini, une petite boîte de tubercules de *Babbagigi*, je voulus en faire l'expérience. Je ſemai donc cinq de ces tubercules dans un vâſe, au mois de Janvier. Ils germèrent à merveille, & les feuilles graminées qu'ils produiſirent, couvrirent mon vâſe comme l'aurait fait l'herbe d'un pré très-garni. Celles-ci ne s'é-

levèrent point au-delà d'un ſixième de braſſe, ou de quatre pouces, & les tubercules ne pouſſèrent ni tiges, ni fleurs; mais leurs feuilles reſtèrent fraîches. Ayant vuidé mon vâſe au mois de Juin, je trouvai que les cinq tubercules que j'y avais enterrés en avaient fait pouſſer plus de trois cens, au point que le vâſe ne leur ayant pas laiſſé aſſez de place pour prendre leur accroiſſement, ils s'étaient preſſés les uns contre les autres, & y avaient pris une forme bizarre, & paraiſſaient comme applatis, d'où l'on peut conclurre la vigueur de la végétation d'une pareille plante, & ſa grande fécondité. Je répétai cette expérience dans le même mois de Juin, & je recueillis au mois d'Août une pareille quantité de fruits ou tubercules, ſans avoir jamais vu ni tiges, ni fleurs, cette ſeconde fois.

J'arroſais peu mon vâſe dans les mois d'hyver, juſqu'au printems, qui fut l'époque de ma première récolte; mais, depuis ce mois juſqu'au mois d'Août, où je fis la ſeconde, je ne négligeai pas d'arroſer tous les jours.

Quant au goût de ces tubercules, lorſqu'ils ſont encore frais, on ne ſaurait dire exactement s'il eſt déſagréable ou non; il approche pour lors de celui de l'herbe, & leur odeur reſſemble à celle qu'exhale la terre. Lorſque ces tubercules ſont flétris, ce qui arrive dès qu'ils ſont couverts de rides, ils ont alors

une saveur douce & un bon goût. Or, c'est dans cet état que l'on en fait une très-bonne émulsion, ou *Orzata*.

Les Arabes aiment singulièrement cette espèce de fruit. On en fait des plantations très-considérables, sur-tout en Égypte & dans la Barbarie, ce qui me ferait croire que cette plante a été transporté en Sicile par les Sarrasins, quand ils étaient les maîtres de cette Isle abondante.

On voit des *Babbagigi* dans tous les marchés de la Turquie, & on les y vend au poids, pendant toute l'année, après les avoir torréfié.

Cette plante, qui n'exige du Cultivateur que le soin d'enterrer les petits tubercules qui la produisent, & de cueillir les fruits qu'elle donne dans le tems convenable, n'est sujette à aucun accident. Lorsqu'elle est dans un sol qui lui convient, l'humidité, la sécheresse, le froid & le chaud, ne lui causent pas le moindre dommage. On peut faire avec ces tubercules, une boisson également agréable au goût & bonne pour la santé, qui pourrait remplacer ces eaux que les Italiens nomment *Semate*, & qui ne sont autre chose que des émulsions faites avec les quatre semences froides. Ce fruit est bon à manger pour l'homme, & engraisse singulièrement les pourceaux; enfin, les feuilles de ce *Cyperus*, qui sont graminées, sont un bon fourrage pour les

beſtiaux, ſans que les tubercules qui ſont cachés dans la terre, ſoient endommagés, même quand on y marche deſſus. Il me paraît que tant d'avantages réunis mériteraient que l'on fit quelque attention à cette plante, & que l'on s'attachât à la cultiver. Je crois même que cette culture conviendrait ſur tout à la Toſcane, où il reſte encore beaucoup de terres à mettre en valeur. J'ai déja remarqué que les tubercules de ce *Cyperus* étant une fois plantés ou ſemés, on n'y ſonge plus qu'au moment de la récolte, qui eſt encore facille à faire. Après cette première culture, la plante vient enſuite ſpontanément dans l'endroit où elle a été ſemée pour la première fois, comme cela arrive en pluſieurs endroits de l'Égypte, vu la quantité de tubercules qui reſtent encore dans la terre après la récolte. On voit donc que tout l'embarras ſe réduit à retirer de la terre les tubercules produits par la terre.

J'ajouterai encore que M. de Bomare dit, dans ſon Dictionnaire raiſonné d'Hiſtoire-Naturelle, que la racine de notre *Cyperus*, paſſe pour être pectorale, adouciſſante, diſſolvante & réſolutive, qu'elle eſt bonne contre la dyſſenterie, & pour les ardeurs d'urines. Quelques Auteurs prétendent que la décoction de ſes racines, & celle de ſes tubercules ſont très-propres à remplacer ces fameux philtres, & ces boiſſons aphrodiſiaques. Cette propriété pourrait

pourrait bien être confirmée par l'usage journalier que les Orientaux font de ces tubercules. Personne n'ignore en effet que ces peuples sont toujours disposés à rechercher des alimens & des boissons qui provoquent les plaisirs, auxquels ils sont naturellement portés. On assure encore que les tubercules que produit ce *Cyperus esculentus*, sont un excellent remède contre les maladies de la poitrine.

LETTRE IV.

Adressée à M. Giovanni Mariti, Cousin de l'Auteur, dans laquelle il lui raconte la représentation d'un spectacle sacré *qui se donne tous les trois ans à* Aci-Reale, *le jour du Dimanche des Rameaux.*

A Catane, ce 24 Mars 1777.

MONSIEUR,

Vous pourrez joindre cette Lettre, si vous le souhaitez, à mes différens écrits odéporiques que j'ai déjà eu l'honneur de vous envoyer en diverses occasions.

Vous saurez donc qu'il existe encore dans plusieurs endroits de la Sicile, des restes des usages des

Eſpagnols, ſoit dans les cérémonies religieuſes, ſoit dans les coutumes. Vous ne devez donc pas vous étonner que l'on mette tous les ans ſur la ſcène, à *Aci-Reale*, le Dimanche des Rameaux, la Paſſion de Jéſus-Chriſt, repréſentation que les Siciliens appellent *Martoriu* dans leur idiôme.

Ayant oui dire par des Catanais que cette fête était une de celles à laquelle un peuple immenſe accourait de toutes les parties de l'Iſle, il me prit envie, d'après mon goût naturel pour les choſes ſingulières & nouvelles, de m'y rendre comme tant d'autres, & ſur-tout pour me procurer le ſujet de la Lettre que je vous deſtinais.

Je partis donc de Catane pour *Aci-Reale*, ſur un ſperonara (1), avec quelques amis. Nous arrivâmes *allo Scarù*, c'eſt-à dire, au mouillage, ſur les quatre heures du ſoir, le 22 Mars. On trouve d'abord une côte très-rapide ayant près d'un mille, ou un tiers de lieue, qu'il faut gravir avant d'arriver à la

(1) Sorte de barque très-petite & très-légère, en uſage particulièrement à Malthe & ſur les côtes de Sicile, ſoit pour traverſer le canal ou bras de mer qui ſépare ces deux Iſles, ſoit pour aller de cap en cap le long de leurs côtes. La marche des *Speronara* eſt ſurprenante ; c'eſt pourquoi ces petits bâtimens craignent peu les Barbareſques. Ils vont à la voile & à la rame. On apprend rarement qu'il leur arrivé quelqne accident, ſur-tout aux Spéromares de Malthe.

[*Note du Traducteur.*]

Ville, mais heureusement pour nous, des montures nous attendaient sur la grêve ou rivage.

Le Dimanche des palmes, c'est-à-dire, le 23 du courant, je me rendis de bon matin sur la grande Place qui est devant la Cathédrale, pour voir tous les préparatifs que l'on avait déja faits pour cette fête.

Je trouvai que l'on avait élevé du côté du Levant, un vaste amphithéâtre qui occupait entièrement un des côtés du grand quarré que forme cette place. On voyait en plusieurs endroits des décorations pour la représentation de tel ou tel mystère de la passion de Jésus-Christ, comme le Mont Calvaire, le Jardin des Olives, le Vestibule ou Portique du Prétoire, le Palais de Pilate, la ville de Jérusalem, le Temple, & les autres endroits où Jésus-Christ devait souffrir quelque supplice. Le tout était disposé avec décence, mais avec peu de goût.

Le côté de la Place qui est du côté du Nord, représentait le chemin par lequel devait passer *il Maestro*, comme disent les Siciliens, c'est-à-dire, le Maître de tout, pour arriver à Jérusalem. Cette route était bien disposée. On aurait cru se trouver en rase campagne, vu la quantité d'arbres qu'on y avait planté, & sur-tout des palmiers. Elle représentait un chemin épineux; c'est pourquoi on l'avait jonché de cet *Accacia secunda* de Mathiole, &

du *Spartium ſpinoſum* de Linnée ; ce qui produiſait un effet très-agréable, car ces végétaux étaient alors en pleines fleurs. Or, vous ſavez que ces arbuſtes portent une fleur jaune comme le genêt. Le reſte de la place ſervait de parterre, & était entièrement occupé par des ſiéges & des bancs rangés avec peu de ſymétrie, ce qui facilitait peu le paſſage des perſonnes qui devaient s'aſſeoir dans cet endroit; il fallait payer ſes places.

Si cette eſpèce de parterre eût été mieux diſtribué, ou que l'on y eût élevé des gradins, il sûr que l'on aurait joui d'un très-beau coup-d'œil, en voyant un peuple immenſe raſſemblé dans cet endroit, & aſſis ſur une ſorte d'amphithéâtre. Mais juſqu'à préſent les Siciliens manquent de ce goût & de cette intelligence qui concourrent à l'embelliſſement d'une fête, ſans en augmenter les frais. Comme il y a peu de perſonnes parmi eux qui aient voyagé, ils s'imaginent en général que c'eſt une choſe ſans exemple, que de voir autant de peuple raſſemblé dans une vaſte place.

Dès le grand matin les gens du peuple commencèrent à prendre leur place, & à ſe mettre par conſéquent au premier rang, pour voir & pour entendre, car vous devez être perſuadé que, d'après la prodigieuſe étendue de l'emplacement, les cinq ſixièmes des Spectateurs n'entendent pas ce que diſent les

Acteurs. J'eus donc l'attention de me placer dans un endroit où je pouvais être à portée d'entendre. Mais comme j'avais une place où je pouvais m'asseoir quand je le desirerais, je fus des derniers à m'y rendre. Je manquai même à être écrâsé par la foule avant d'y arriver, ayant été obligé de traverser quelques *Corsie* où trois personnes pouvaient à peine passer à la fois, ce qui est très-incommode dans un endroit où il y a un si grand concours de peuple, dont la plus grande partie était des Payſans & des gens mal vétus. Ces différentes raiſons ſont la cauſe pour laquelle cette fête n'a rien de bien impoſant, parce qu'il y regne en général peu d'ordre, & que le coſtume d'une pareille aſſemblée ne flatte guères la vue.

L'eſpèce de parterre dont j'aî déja eu l'honneur de vous parler, étant abſolument remplie dès les dix heures du matin, tous les Acteurs, ſi l'on peut ſe ſervir de ce terme, vinrent en chaiſes à porteurs juſqu'au lieu de la ſcène. On donna pour lors divers ſignaux avec des boîtes, auxquels tout le peuple applaudit, en criant les uns d'une manière, & les autres de l'autre. Certains ſe plaignaient de leurs voiſins, ou les ennuyaient. Quelques-uns n'étaient pas abſolument contens de quelques coups de bâtons qu'ils avaient reçus dans ces combats particuliers qui ont ſouvent lieu entre les Acétains & les

Catanais, qui ſont ennemis jurés. Ceux-ci attendent volontiers de pareilles fêtes pour ſe dire des injures & en venir quelquefois aux mains. De pareilles ſcènes amuſent beaucoup ceux qui ne prennent aucun parti, & ne ſe paſſionnent ni pour les uns, ni pour les autres. J'éprouvais encore quelques déſagrémens, ſoit de la part du vent, ſoit de la part du ſoleil, qui était très-ardent, quoique nous ne fuſſions qu'au commencement du printems. C'eſt auſſi pour obvier à cet inconvénient que la plupart des Spectateurs avaient leurs parafols ouverts (1). Mais on ne peut faire uſage de ce privilége que juſqu'au moment où la cérémonie commence.

Sur les onze heures, le peuple était déjà raſſaſié, c'eſt-à-dire, que chacun avait déja mangé tout ce qu'il avait apporté avec lui, parce qu'il n'était pas poſſible de ſortir d'un pareil endroit, où il faut dire avec notre Divin Poëte :

(1) On ſe ſert en Italie de parafols & parapluies tout à la fois, qui ſont d'une toile cirée jaune, fort grands & fort larges, & dont les montans ſont en bois. La principale Manufacture eſt à Gênes. On y a également trouvé l'Art de les faire bombés, comme ceux dont nous nous ſervons en France, & dont l'invention eſt due à un Anglais, vers le milieu de ce ſiècle. On ſupplée alors à la monture de baleine par ces petits joncs qui viennent de l'Iſle de Sumatra, que l'on connaît dans le commerce ſous le nom de *Rotin* ou *Rotan*, avec la peau deſquels on fait les chaiſes dites de cannes. Ces parafols bombés coûtent très-peu & ſont très-agréables.

[*Note du Traducteur.*]

Uſcite di ſperanza, o voi ch' entrate.

C'eſt-à-dire, n'eſpérez plus, ô vous qui entrez ici, vous n'en ſortirez jamais ; banniſſez tout eſpoir.

Dès l'inſtant que l'on commença à entendre certains inſtrumens de Muſique, tout le peuple garda le plus profond ſilence. La foule qui précédait Jéſus-Chriſt commençait à défiler par le chemin artificiel qui conduiſait à la prétendue ville de Jéruſalem. Des enfans, qui portaient des branches d'olivier & des palmes, *portantes ramos olivarum & palmarum*, venaient enſuite, chantant des hymnes à la louange de Jéſus-Chriſt. Après eux venait une autre troupe qui repréſentait le peuple Juif. Enfin, je vis arriver le *Maître*, monté ſur un âne, & accompagné de douze Pêcheurs, qui récitaient de tems en tems ce qui avait été prophétiſé par Jéſus-Chriſt. C'eſt ainſi qu'il entra tout glorieux & triomphant dans la ville de Jéruſalem. Les uns feignent alors de le prendre pour un impoſteur, d'autres le reconnaiſſent pour le véritable Meſſie. Ces derniers étendaient leurs vêtemens par terre en ſigne d'allégreſſe, ſelon ce que nous apprend l'Évangile.

Après qu'un pareil débat chez le ſoi-diſant peuple Hébreux s'eſt appaiſé, tous les Acteurs commençent

à se faire honneur, en jouant chacun une partie de leurs rolles, qui consistent, comme j'ai déja eu l'avantage de vous le dire, dans la représentation de tous les divins mystères de la Passion. Ces particuliers les rendent au naturel, avec une dignité & une intelligence surprenantes; sur-tout la Cêne, la trahison de Judas, la prière au Jardin, & que sais-je encore? Tout ce spectacle amuse beaucoup les Spectateurs, mais bien moins encore que Judas quand il se pend à un arbre. En effet, il est très-plaisant de voir sortir de dessous terre, tout auprès de l'arbre, plusieurs diables, pour prendre l'ame damnée de de Judas, circonstance qui attire sur-tout le plus grand concours du peuple. Vous allez en être bientôt persuadé. Dès que Judas s'est pendu, tout le monde se lêve, & se retire en criant: Judas s'est bien pendu; mais comment? *Giuda s'impiccau bene, ma come?* Cela empêche de voir la fin de la cérémonie. Chacun se retire & prend le chemin de sa demeure respective. Lorsque ceux qui n'ont pas vu la représentation, les rencontrent, la première question qu'ils leurs font, c'est de leur demander à quelle heure s'est pendu Judas? a-t-il fait une bonne mort? *A che ora s'impiccau Giuda, e se fece buona morte?* C'est la seule chose qu'ils veulent savoir; demande qui est à la vérité aussi singulière qu'extravagante.

Pour intermède, ces Acteurs représentérent les

douze frères de Joseph, ce qu'ils exécutèrent avec esprit, & très-naturellement.

Lorsque Judas se fut pendu, il ne fut pas possible de voir achever cette représentation. Il me fallut donc faire comme les autres, c'est-à-dire, m'en aller, & quitter cet endroit très-désagréable, où, à vous dire le vrai, j'avais eu très-chaud, & où je m'étais un peu ennuyé. Cependant le plaisir que je ressentais d'avance de pouvoir un jour vous faire la description de cette fête, adouciſſait en partie tous les désagrémens que j'éprouvai.

Tout le monde ayant défilé, vous vous seriez mis à rire, en voyant tout le parterre couvert de feuilles de choux-fleurs, de fenouil doux, dont il se fait de grandes plantations dans toute la Sicile, & que l'on réserve ordinairement pour le dernier mets du repas. On aurait cru que tous les chevaux de l'Isle avaient été amenés sur cette place pour y paître & pour s'y vautrer.

C'était encore une chose plaisante, que de voir tout le monde s'en retourner avec des plats qui avaient été remplis de Macaroni, & avec des bouteilles vuides & des cruches d'eau, & que sais-je encore ? Je crois même qu'on y avait apporté jusqu'à des pots-de-chambre. Si j'eusse pris plus de précautions, je n'aurais sûrement pas oublié le mien. Voilà en peu de mots, une idée des anciennes représenta-

tions qui se donnaient sur les Théâtres, & où l'on avait coutume de passer une journée entière, pour jouir de toutes les différentes circonstances & des incidens que les Auteurs introduisaient dans leurs Pièces, qui étaient pour le moins aussi longues que celle-ci.

Les Acétains s'attachent particulièrement à bien jouer leur rôle dans une pareille fête, &, à vous dire le vrai, chaque Acteur me parut rendre à merveille celui dont il s'était chargé. Je ne pus me refuser à admirer leur intelligence & leur sagacité naturelle. Comme il s'en trouve plusieurs qui ont déja représenté plusieurs fois, ceux-ci jouent alors très-naturellement, & ne sont point embarrassés devant le public. Ils prononcent bien, & modifient leur voix comme ils doivent le faire dans pareilles circonstances, pour procurer quelque satisfaction au moins à la sixième partie des Spectateurs, car ceux qui sont éloignés ne jouissent que de la simple représentation, & du coup-d'œil du peuple assemblé.

De jeunes gens s'exercent, pendant presque toute l'année, à jouer ces mêmes rôles, pour remplir au besoin les vuides qui pourraient arriver, ou par la mort, ou par la maladie de quelques-uns des Acteurs désignés. Il y a, par conséquent, toujours deux personnes qui savent le même rôle.

Chaque Acteur a ensuite la noble émulation de

paraître le mieux vêtu qu'il le peut. Il s'habille à ses propres dépens, c'est pourquoi chacun d'eux est toujours mis avec décence, & quelquefois avec faste, excepté dans les rôles où la magnificence serait, non seulement déplacée, mais encore ridicule.

Je n'ai rien à vous dire de plus sur cette fête, tout est fini. Chaque Acteur fut reconduit chez lui en chaise à Porteurs; la Place fut bientôt débarrassée, & les décorations enlevées & remises en magasin. Le peuple est déja à moitié chemin pour se rendre dans ses maisons; quelques personnes allèrent voir leurs amis, & je suivis leur exemple. Je m'amusai en même tems à parcourir comme elles, les rues d'Aci; elles me plurent beaucoup, ainsi que l'ensemble de cette petite Ville.

Le froid fut excessif sur le soir, & cela fut si vrai, que nous fûmes obligés de rentrer chez nous de bonne heure, & d'y faire allumer du feu. Nous nous plaçâmes autour, & nous fîmes la conversation, qui fut très-gaie, ainsi que le souper. Nous nous y dédommageâmes amplement du mince repas que nous avions fait dans la matinée.

Le lendemain au matin, il nous fallut faire voile pour Catane. Je m'amusai à herboriser, comme à mon ordinaire, en attendant l'heure du départ. Je

trouvai que les plantes de cette contrée étaient de la même eſpèce que j'avais déja ramaſſée ſur le même chemin, & qu'il n'y avait que fort peu de différence entr'elles. Je ſuis actuellement à Catane ; midi ſonne ; tous mes amis ſont reſtés à Aci, à la réſerve d'un ſeul. Je vais me repoſer dans ce moment. Daignez accueillir cette Lettre, où j'ai voulu vous donner une idée de ma promenade, pour ſatisfaire votre goût pour les Voyages. Conſervez votre ſanté, & veuillez-bien me croire votre affectionné ſerviteur, &c.

LETTRE V.

Adreſſée à M. Targioni Tozzetti, Médecin du Collége de Florence, dans laquelle l'Auteur répond à la demande qu'il lui avait faite de certains éclairciſſemens ſur différens objets d'Hiſtoire-Naturelle de la Sicile.

A Catane, ce 9 Mai 1777.

MONSIEUR,

Votre dernière Lettre, en date du 3 du mois d'Avril paſſé, m'apprend, avec le plus grand plaiſir, l'exactitude avec laquelle mon couſin a bien voulu vous faire paſſer différens petits objets d'Hiſtoire-Naturelle, à qui Neptune a enfin permis d'aborder dans vos contrées. Il faut prendre patience auec cette Divinité. & cet avis regarde encore plus particulièrement ceux qui ſont, comme moi, confinés dans une Iſle.

Après vous avoir rendu compte, dans ma dernière Lettre, de quelques chaſſes qui ſe font en Sicile, & vous avoir fait connaître certains oiſeaux que l'on voit dans ces contrées, & mériré par là

votre ſuffrage, je vais avoir l'honneur de vous apprendre que, dès les premiers jours de Mai, nous avons eu dans cette Iſle un paſſage prodigieux de cailles (*Tetrao Cothurnie*), qui a été précédé par celui de ces inſectes que l'on nomme *Mouches Cantharides*, dont on ramaſſe ici une très-grande quantité, ſans négliger cependant de prendre le plus de cailles qu'il eſt poſſible.

Il y a quelques jours que j'eus la ſatisfaction de voir ici une caille toute blanche. Comme celles-ci ſont, dit-on, très-rares, le Prince de Biſcari ordonna qu'on la conſervât dans l'eſprit-de-vin, pour ſervir de ſuite aux autres animaux & oiſeaux de ſon cabinet. Quant à moi, je ne trouvai pas cette caille auſſi rare ni auſſi ſingulière que les Chaſſeurs Siciliens voulaient me la faire croire, parce qu'il me ſemble en avoir vu quelquefois de pareilles en Toſcane; mais comme j'aurais très-bien pu me tromper, je deſirerais ſavoir ſi une caille toute blanche eſt une merveille pour un Naturaliſte.

Mais à vous dire le vrai, ce qui me parut nouveau, ce fut un oiſeau que les Siciliens appellent *Rondine di piana*, c'eſt-à-dire, Hirondelle de plaine, ou *Mayſi*. Ils lui donnent ce dernier nom, parce que cet oiſeau arrivant vers ces tems-ci dans cette contrée, il s'établit dans la plaine de Catane, s'arrête ſur les terres qui ont été cultivées dans le cours

de ce mois, & qui ſont appelées *Maggeſi*, ou *Mayſi*. Je vais avoir l'honneur de vous en faire la deſcription, d'après ce que j'ai pu obſerver, parce que je préſume que cet oiſeau n'eſt pas connu. S'il arrivait qu'il le fût, je vous prie de me ſavoir gré de ma bonne volonté. Vous ſaurez donc que cet oiſeau que l'on nomme *Rondine*, n'eſt dans le fait qu'une eſpèce d'hyrondelle deux fois plus groſſe que celles que l'on voit en Toſcane. Ses plumes ſont d'un très-beau noir, & celles qui ſont ſous ſous ſes aîles & qu'il tient comme une faucille, ſont d'un blanc jaunâtre. Les plumes du deſſous du col ſont blanchâtres, & celles de la poitrine d'un très-beau blanc. Les pieds de cet oiſeau ſont noirs, mais plus longs que ceux des hyrondelles. Ils ſont très-déliés & fort délicats. Les griffes de cet oiſeau ſont longues, de même que les doigts de ſes pieds, dont un ſur-tout eſt très-long. Sa bouche paraît fort grande lorſqu'elle eſt ouverte, & reſſemble à celle de cet oiſeau appelé en Italien, *Paſſerotto*, ou gros moineau. Le tour de ſa bouche eſt rouge, ſon bec eſt délié, noir, & un peu recourbé. Les yeux de cette eſpèce d'hyrondelle ſont rouges, comme ceux des perdrix ; cet oiſeau a de plus une eſpèce de collier noir, qui lui donne très-bonne grace. Il ſe poſe à terre en raſe campagne, & s'envole très-facilement, mais lorſqu'il prend ſon vol, il décrit avec ſes aîles un arc de figure éliptique. Son

vol eſt très-rapide, & tout ſon chant ſe borne à prononcer ces ſyllabes, *gri*, *gri*, mais non point auſſi promptement que les autres hyrondelles. Cet oiſeau ſe rend vers le ſoir dans les endroits où il y a des jardins potagers, & s'y nourrit d'inſectes.

Je n'ai pas ici aſſez de livres pour déſigner toutes les parties de cet oiſeau par les noms que leur donnent les Ornythologiſtes ; mais je me rappelle de ne l'avoir vu décrit nulle part dans ceux que je connais ; c'eſt pourquoi j'apprendrais avec plaiſir par votre organe, ſi cet oiſeau eſt connu en Toſcane, & comment les Ornythologiſtes appellent cette eſpèce d'hyrondelle, qui s'arrête trois ou quatre mois dans ce pays. Elle aime les endroits marécageux & aquatiques. Il y en a quelques-unes qui y reſtent, y font leurs nids, & deviennent habitans de la contrée. Je ſoupçonnerais que cet oiſeau eſt le *Capri mulgus*, que les Italiens appellent *Succhia capre*, oiſeau qui tête les chèvres. Mais paſſons à d'autres objets.

Rien n'eſt plus vrai, que ceux qui mangent des fruits de l'*Opuntia*, ou raquette, rendent quelquefois des urines d'une couleur rougeâtre, comme vous deſirez le ſavoir ; mais ces urines ſont plutôt d'un jaune très-foncé ; mais elles ne ſont jamais ſanguinolentes. Cet effet n'a encore lieu que chez ceux qui mangent une trop grande quantité de ces fruits. Mais ils produiſent un autre effet, ſur-tout chez les enfans.

Comme

Comme les petits garçons peuvent avoir quelques centaines de ces fruits pour un sol, il arrive qu'ils en mangent prodigieusement; or, ces fruits les resserrent au point qu'ils ne peuvent plus faire aucune fonction corporelle pendant deux jours, ce qui les inquiette au point qu'ils ne peuvent plus marcher. Ils se débarrassent cependant de cette grande incommodité, en restant long-tems dans la mer. Ce remède est si certain que, lorsqu'on voit les enfans s'acheminer du côté de la mer pour cet objet, on en rit plutôt qu'on n'en prend pitié.

J'ai appris avec chagrin que vous vous étiez donné beaucoup de peine pour copier l'opuscule manuscrit de Pietro Gillio, parce que son écriture est des plus difficile à lire. Je ne vous pressais pas pour cette copie, & vous auriez pu la faire à votre aise. Vous pourrez la joindre à l'extrait qui en a déjà été fait, & que l'on a trouvé dans les porte-feuilles de Micheli, où sont renfermées les recherches de ce savant Botaniste sur l'*Hortus Catholicus*. Je verrai alors le parti que j'en pourrai tirer en les joignant aux œuvres posthumes du Père Cupani.

J'ai appris avec plaisir que les bagatelles que j'avais eu l'honneur de vous envoyer, avaient mérité votre suffrage, & qu'elles vous avaient fait beaucoup de plaisir. Ce succès m'a engagé à mettre au net quelques-unes de mes observations sur différentes

matières, & à vous les envoyer successivement avec différens morceaux d'Histoire-Naturelle.

Quant à la dent d'éléphant qui a été trouvée à Maccari, & dont j'ai eu l'avantage de vous faire passer un petit morceau, je vous dirai que j'ai appris ces jours derniers que l'on en avait trouvé une autre. Comme cette nouvelle dent s'est trouvée engagée dans un bloc de pierre, on n'a pas pu la retirer dans son entier, mais seulement par morceaux, dont quelques-uns ont été apportés dans le Cabinet du Prince de Biscari. Il doit en venir encore d'autres; je verrai pour lors s'il ne me sera pas possible de vous en envoyer un morceau plus gros que le premier.

Je vous suis infiniment obligé pour l'intérêt que vous prenez à ma personne, & pour les conseils que vous me donnez relativement à ma santé.

Il n'y a rien de plus vrai que l'on fait en Sicile certains vâses avec une terre blanche comme le plâtre, qui conservent l'eau très-fraîche. Tels sont ceux de Lentini. On n'a pas d'autre poterie à Auguste, que celle que l'on fabrique avec cette argille, parce qu'il s'en trouve beaucoup dans les environs de ces deux Villes. On trouve encore de la même terre (1) à Biscari, où l'on en fait différens vâses,

(1) Cette argille blanche pourrait bien être celle qui, mêlée avec

ainſi qu'à Meſſine, & dans pluſieurs autres endroits de la Sicile. J'ai envoyé quelques morceaux de ces vâſes à mon couſin, pour vous les remettre, afin que vous les evaminiez à loiſir. Cette terre eſt légére, friable & poreuſe, & fortement impregnée de particules ſalines, qui contribuent à conſerver l'eau dans ſon état de fraîcheur. Mais elle y prend un goût de tuf. Comme cette poterie eſt fort poreuſe, comme je viens de vous le dire, l'eau qui la pénètre ſe charge volontiers de particules terreſtres & hétérogènes, quand on la met dans ces vâſes. Les Apothicaires ſe ſervent de ces derniers pour ſe procurer de la fleur de nître; ils n'ont pour cela d'autre opération à faire, que de mettre du nître dans un vâſe; au bout de quelque tems on voit cette efflorescence, ou fleur de nître, ſur ce vâſe, au travers des pores duquel elle a paſſé.

J'ai donné ordre, pour vous obliger, que l'on me

---

le grés pulvériſé & des petits quartz calcinés, fait la bâſe de la porcelaine. On en trouve à Meſſein en Saxe, à Paſſaw en Bavière, à Limoges, & dans les environs de Caen. Cette argille blanche eſt appelée *Petunſée* par les Chinois. Je me rappelle très-exactement avoir vu de cette terre blanche chez les Potiers de Girgenti, & que les vâſes qu'ils en faiſaient étaient abſolument blancs, mais le grain en était groſſier. Il ſerait facile d'y remédier, ſi cette terre était broyée dans un moulin, comme celle avec laquelle on fait la *maſſe*, c'eſt-à-dire, la pâte de la porcelaine dans les Manufactures.

[*Note du Traducteur.*]

procurât différens taiſſons de ces pots, & des échantillons de ces terres, auxquels je joindrai un vâſe fait avec la terre de Biſcari, & quelques autres vâſes travaillés & cuits au four.

J'aurai enſuite l'honneur de vous écrire ſur cette groſſe racine de papyrus que l'on trouve à Syracuſe, & lorſque le tems convenable ſera arrivé, je me procurerai un épi mûr de canne à ſucre, dont la culture tombe ici tous les jours, parce que les ſucres étrangers nous coûtent moins cher.

Je vous remercie d'avance pour le 10e Tome de vos Voyages. Vous me ferez le plaiſir de me l'envoyer lorſqu'il ſera publié; je m'empreſſerai à le préſenter à Son Excellence, le Prince de Biſcari, qui m'ordonne de vous faire, non ſeulemenr mille remercîmens, mais encore, de vous préſenter ſes civilités; j'y joins celles de M. le Chanoine Recupero, avec mes plus humbles reſpects.

LETTRE VI.

Adreſſée à M. Giovanni Mariti, dans laquelle l'Auteur fait la deſcription d'un petit voyage qu'il a fait pour voir le fameux Chataignier qui ſe trouve dans la ſeconde région du Mont Ethna, & que l'on nomme le Chataignier des cent chevaux (1).

A Catane, ce 6 Juin 1777.

MONSIEUR,

Je vous avais promis la deſcription du voyage que j'ai fait pour voir cet arbre fameux que l'on nomme le chataignier des *cent chevaux*; je m'acquitte aujourd'hui de ma parole. Je m'étais déja propoſé d'aller dans un des meilleurs endroits du Mont Ethna, pour

(1) Il exiſte en Angleterre un chataignier coloſſal qu'on croit âgé de plus de neuf cens ans. M. Collinſon en envoya la deſcription en 1767 à M. Duhamel. Suivant l'échelle jointe à cette notice, le tronc de ce chataignier a cinquante pieds de circonférence, a cinq pieds au-deſſus de la terre, & par conſéquent plus de 16 pieds & demi de diamètre, meſure d'Angleterre.

[*Note du Traducteur.*]

y herboriſer. C'eſt le projet que j'exécutai Mardi dernier, 3 du conrant. Je pris avec moi le Garde du Muſéum du Prince, qui a quelques connaiſſances en Hiſtoire-Naturelle. Nous montâmes à cheval de grand matin, & nous prîmes ce chemin qui va à la Montagne (le Mont Ethna s'appelle en Sicile, la montagne par excellence), & qui eſt au Nord de Catane. A deux milles, ou deux tiers de lieue de cette Ville, nous trouvâmes un endroit appelé *Canalicchio*, où il n'y a qu'un Boucher, que les Siciliens appellent dans leur Langue un *Chianca*, auprès de la maiſon duquel je vis une ſeule plante de *Solanum ſomniferum verticillatum*, Bauh. Pin. 166, ou la *Phyſalis* de Linnée, qui était très-grande. Nous paſsâmes enſuite par un Village appelé *Trapito*. Nous ne vîmes rien de remarquable dans ces deux endroits, à l'exception de quelques jolies maiſons, & d'une Égliſe Paroiſſiale dont le clocher nous parut beau. D'ailleurs, ce dernier Village eſt conſidérable; on y trouve pluſieurs autres Égliſes, & différentes Maiſons de Religieuſes. A quelques pas du village de Trapito, nous vîmes, dans un champ, pluſieurs plantes de la ſauge argentée de Linnée, *Salvia argentea*, qui était bien fleurie & fort grande. Sa fleur eſt une belle pyramide, & toute cette plante, ſurtout ſes principales feuilles, ont l'odeur de la muſcade. Cette eſpèce de ſauge eſt recherchée des

Apothicaires pour différens remèdes. J'obſervai enſuite pluſieurs autres petites plantes communes, dont je néglige de vous parler en détail. Étant donc arrivé à un autre village appelé *San Giovanni della punta*, qui eſt éloigné de Catane d'environ cinq milles, ou deux lieues & deux tiers, je fus très-ſurpris d'y voir une petite avenue bien plantée, où l'on trouvait, à droite & à gauche, une centaine de très-gros arbres de *Pazienza*, auquel les Botaniſtes donnent le nom de *Myxia Azederach*. On trouve encore, dans ce même endroit, beaucoup de pain de pourceau, qui eſt le *Cyclamen Europœum* de Linnée. Après avoir fait environ un mille, je deſcendis de cheval pour herboriſer. Je vis le piſtachier mâle & le piſtachier fémelle entés l'un & l'autre ſur le *Staphylodendron* de Pline, ou le *Piſtaccia Therebinthus* de Linnée. Cet arbre eſt aſſez commun dans cette contrée, de même que ſon mâle, que l'on reconnait à ſes feuilles, qui ſont plus grandes que celles de la fémelle, & par la grappe qu'il forme, toute pelée, tandis que celle de la fémelle eſt percée, ce que j'appris d'un Payſan. Il en eſt de même du piſtachier mâle, dont les feuilles ſont plus grandes que celles du piſtachier femelle. Je remarquai que les branches de ces arbres produiſaient une grande quantité d'une gomme blanche qui eſt un peu liquide & fort aro-

matique. Les Payſans la ramaſſent, & la vendent à raiſon de trois taris l'once.

Je vis dans le même endroit un grand nombre de ces arbuſtes appelés *Viburni*, ou le *Cytiſus liburnum* de Linnée, qui ſont ſur-tout très-communs dans cette partie du Mont Ethna qui regarde le Levant. Étant remontés à cheval, nous paſsâmes par un village appelé *Via grande*. On ne manque jamais de trouver, dans de pareils endroits, deux ou trois Apothicaires, pour la commodité des habitans; ce qui prouve combien la Médecine y eſt encore peu ſimplifiée. Je ne ſaurais vous décrire la beauté & la fertilité de toutes ces contrées, qui abondent en fruits de toutes eſpèces, & où l'on trouve à chaque pas de vaſtes jardins & des vignes plantées ſur des alignemens, & très-bien cultivées. Je goûtai encore un autre plaiſir, qui fut celui de voir la forme de la bâſe du Mont Gibel, telle qu'elle eſt dans la ſeconde région. On peut la regarder comme étant compoſée d'un très-grand nombre de volcans entr'ouverts & éteints, qui forment tous de petites montagnes compoſées d'un ſable noir, où l'on trouve des vignobles très-fertiles & bien cultivés.

On voit encore, dans cette partie du Mont Ethna, de petits bois de ces chataigners, que je crois indigènes en Sicile, parce que ces arbres quoique étêtés, & ces chataigniers que l'on nomme ici *Terragnoli*,

ou nains, donnent tous un fruit sauvage, qui est la chataigne. Je remarquerai en passant que la Sicile ne produit point de marrons. Ces *Terragnoli* ont une tige très-haute & fort droite, & l'on en voit une très-grande quantité qui partent de la même souche.

De *Via grande* nous allâmes dans un endroit appelé le *Firrie*, pour y faire rafraîchir nos chevaux, & y prendre nous-mêmes quelques alimens. Ce lieu est une Hôtellerie que l'on appelle *Fondaco* (1) dans ce pays, où l'on trouve à mettre les chevaux fort à leur aise, & où il n'y a pas un seul endroit pour les Voyageurs. Vous y trouvez en effet une écurie des plus vastes, qui est dans le meilleur ordre, & des plus commodes, où l'on peut mettre jusqu'à deux cens chevaux ou mulets, employés continuellement dans le transport considérable qui se fait entièrement par des bêtes de somme. Les chemins de la Sicile

(1) Ces endroits ressemblent à-peu-près à ces asiles pour les Voyageurs que l'on trouve en Turquie, & que l'on y nomme *Kham*. Ceci ne doit point étonner le Lecteur, parce que les Sarrasins s'étant rendus les maîtres de la Sicile, y introduisirent plusieurs de leurs usages, & y établirent les mêmes commodités qu'ils avaient dans leur propre pays. Il se trouve encore un grande nombre de mots Arabes dans la Langue Sicilienne, que les Sarrasins y ont introduits.

[*Note du Traducteur.*]

ſont les plus mauvais du monde, & preſqu'impraticables. C'eſt pour cette raiſon que l'on ne connaît point ſur les routes les calèches, les charriots, & même les ſimples charrettes. Ces mêmes inconvéniens ont fait préſumer, dans cette Iſle, qu'il fallait procurer plus d'aiſances aux mulets & aux chevaux qu'aux hommes. On ne trouve rien à manger dans cet endroit, à la réſerve d'un peu de pain & de vin. Cependant, nous fumes aſſez heureux pour arriver au moment où l'on mettait des cottelettes de veau ſur le gril. L'Hôte, peu obligeant, refuſa tout nettement de nous en donner deux, parce qu'elles étaient deſtinées pour certains Muletiers qui étaient arrivés avant nous. Il nous fallut les prendre preſque de force ſur le gril, & les manger debout, parce qu'il n'y avait ni plats, ni chaiſes dans cette Auberge. Nous fumes même obligés de nous aſſeoir à terre après notre repas. Nous demandâmes alors à quelle diſtance nous étions du chataignier *des cent chevaux*. On nous répondit que nous avions encore quatre heures de *malu caminu*, c'eſt-à-dire, de mauvais chemin. C'eſt pourquoi nous reprîmes notre route à midi, après nous être rafraîchis. Je recommençai mon herboriſation avec plaiſir. Je trouvai pluſieurs eſpèces de petite centaurée, du *Smirnium perfoliatum* de Linnée, & pluſieurs autres plantes qui ne ſont pas à mépriſer.

Nous paſsâmes, au bout de deux heures de chemin, par un petit village de la montagne qui s'appelle *Zafferana*, & qui ſe trouve au Levant. Quoique le chemin fut très-mauvais, je jouiſſais avec le plus grand plaiſir du beau coup-d'œil qu'offrent les différentes parties de la croupe du Mont Ethna. Je remarquais leur grande fertilité. C'eſt dans les environs de cet endroit que l'on trouve une grande quantité de *Daphne laureola*, beaucoup plus haute que celle que j'avais vu dans la ſeconde région de l'Ethna. La végétation était alors dans ſa plus grande vigueur, tandis que tout était déja ſec dans les parties qui avoiſinent la mer. On n'y voyait plus un brin d'herbe; à peine y trouvait-on quelques plantes d'été. La fougère branchue (*Pteris filix mas*) ſurpaſſait, dans cet endroit, la hauteur de l'homme de la plus grande taille.

Après avoir marché pendant une heure, nous vîmes un autre village nommé *la Mela*. On voit, avant d'y entrer, une éruption de laves, qui eſt venue directement de la bouche de l'Ethna, & dont on rapporte l'époque au 16e ſiècle. La lave y avait un peu changé de nature, & l'on ne remarquait dans cet endroit, pour toute plante, qu'un peu de *Geniſtella*, ou genêt, & une grande quantité de *Rhuta canina*, qui eſt la *Scrophularia canina* de Linnée. Enfin, aprés une ſeconde heure de chemin très-

difficile, nous entrâmes dans un bois de chataigniers où se trouve cet arbre fameux connu sous le nom du chataignier des cent chevaux, *il Castagno di cento cavalli*. Avant d'y arriver, je remarquai plusieurs arbres de cette espèce dont le tronc était fort gros. Je mesurai même celui que l'on nomme la *Nave*, ou le vaisseau. Je trouvai qu'il avait vingt-quatre brasses de Florence de tour (la brasse de Florence vaut vingt pouces). Il y a encore dans le même endroit nombre chataigniers d'une grosseur prodigieuse, comme je viens de le dire, mais ils sont cependant moins considérables que celui dont je viens de parler. On en voit quelques-uns qui, ayant été coupés près de terre, & dont la souche ayant poussé plusieurs jets, ceux-ci se sont réunis par la suite des tems, pour ne plus former qu'une même tige.

Après avoir considéré tous ces arbres, nous nous rendîmes vers celui que l'on nomme le *Chataignier de cent chevaux*, qui est à peu de distance de ceux dont je viens de faire mention. On n'en voit plus que la seule écorce, qui forme sept troncs creux. Je mesurai sa circonférence, que je trouvai de 87 de mes pas. Dans certains endroits, le diamètre du creux de cet arbre est de 15 pas, ou 37 pieds & demi, & dans d'autres, d'environ 20 pas. On voit, dans le milieu, une maison que les Payſans disent avoir

été bâtie il y a environ deux siècles. Indépendamment de cet édifice, on trouve encore, dans l'intérieur de cet arbre, un joli petit pré, dans lequel on entre par différens passages. Les branches de cet arbre prodigieux ne répondent cependant pas à l'énorme grosseur de son prétendu tronc. Je doute même que cette prodigieuse végétation provienne réellement toute du seul pied du même chataignier. Je croirais-même que cette espèce d'arbre étant particuliere à la Sicile, plusieurs troncs s'étant trouvés voisins l'un de l'autre, & ayant été ensuite coupés près de terre, ou à *terragnuole*, comme disent les Italiens, ils auront formé, par succession de tems, autant de grosses tiges qui se seront réunies. Or, celles-ci se seront pourries dans la suite, & se seront creusées par l'effet des pluies, comme cela arrive sur-tout aux chataigniers. Il faut avouer d'un autre côté, que la grosseur des autres chataigniers fait présumer le contraire. A vous dire le vrai, j'ignore complettement comment ces arbres ainsi réunis auront pu végéter. On trouve, aux environs de l'endroit où est le chataignier des cent chevaux, la *Tragantha*, une espèce de *Polius*, la cigüe & autres plantes. On séme ensuite, dans plusieurs autres endroits de la montagne où l'on ne peut pas faire venir des arbres, une espèce de froment que l'on nomme

vulgairement *Irmano*, qui fait le pain noir, & que les Botaniſtes appellent *Seligo œſtiva tragi.*

Il était déjà 20 heures (1), lorſque nous arrivâmes au grand chataignier. L'extrême chaleur occaſionnée par le vent de Sirocco, ou Sud-eſt, m'avait tellement abbattu que, malgré le plaiſir que j'aurais eu de continuer mon herboriſation, je fus obligé d'y

(1) On eſt encore dans l'uſage de commencer à compter les heures dans certaines parties de l'Italie, depuis le ſoleil couché juſqu'au nombre de 24 heures, ce qui eſt très-incommode pour les Étrangers; c'eſt pour cette même raiſon que, dans tous les Ports de mer, & dans les Villes conſidérables de cette partie de l'Europe où ſubſiſte encore une pareille coutume, on voit deux horloges, l'une à la Françaiſe, ou à l'Eſpagnole, qui marque les heures depuis minuit juſqu'à l'autre minuit, & l'autre, ſuivant l'uſage du pays, & ſur le cadran duquel on ne voit que ſix heures marquées. On ajoute toujours à celle qui indique l'index, les heures qui l'ont précédé depuis le coucher du ſoleil de la veille. Cette coutume a cependant un avantage que l'on ne peut ſe diſſimuler; qui eſt celui d'indiquer au Voyageur ſur combien d'heures de jour il peut encore compter, lorſqu'il entend ſonner l'horloge.

On adapte aux montres une ſeconde aiguille qui marque, ſur le même cadran, l'heure à l'Italienne, tandis que l'aiguille ordinaire marque les heures à la Françaiſe. Un Etranger ne doit pas négliger de prendre cette précaution, qui coute très-peu de choſes, lorſqu'il a des relations avec les Italiens, pour être toujours en meſure avec eux.

On compte les heures à la Françaiſe dans tout le Piémont, en Toſcane, & dans les Etats du Roi deux Siciles.

[*Note du Traducteur.*]

renoncer. Je ne cherchai plus qu'à descendre auprès de la mer, dont nous étions éloignés d'environ huit à neuf milles, ou trois lieues de France. Nous passâmes par deux villages, dont l'un s'appelle *San Giovanni*, & l'autre la *Macohia*. Les habitans de ces cantons sont beaucoup plus traitables que ceux des autres endroits de la Sicile, comme je m'en suis convaincu moi-même. Les femmes aiment à y parler aux Étrangers, & ne craignent pas de donner de la jalousie à leurs maris par une pareille démarche. Je profitai donc d'une pareille circonstance pour me procurer le plaisir de la conversation, & je ne me fis point de difficultés de me joindre à plusieurs femmes & filles, & d'aller à pied avec elles. Comme ces personnes virent que je ramassais des plantes, elles crurent aussi-tôt que j'étais Médecin, de sorte que quelques-unes me prièrent de leur enseigner des remèdes pour certaines incommodités. Comme je connaissais la manière de pratiquer la Médecine en Sicile, je ne manquai pas de leur en indiquer quelques-uns. Une de ces femmes voulait, à toutes forces, me conduire chez elle, pour y voir son père, qui était malade. Mais avant d'y aller, je voulus savoir quelle pouvait être sa maladie. Cette bonne femme me l'ayant expliqué le mieux qu'il lui fut possible, je lui dis que cette maladie était du ressort du Chirurgien, & non pas de celui du Médecin. C'est ainsi que

j'évitai le danger de commettre peut-être quelque imprudence.

Nous arrivâmes sur le soir dans un endroit nommé le *Giarre*, c'est-à-dire, les laves, qui est sur le grand chemin de Messine, & qui est éloigné de vingt milles, ou six lieues & deux tiers de cette dernière Ville. Comme nous ne trouvâmes que des lits infectés de punaises, nous prîmes le parti de coucher sur la paille. Nous partîmes le lendemain de très-bonne heure pour Catane, où nous arrivâmes à midi. Le vent de Sirocco m'avait tellement incommodé, que je fus obligé de me faire saigner des deux bras.

Je suis, avec une parfaite considération, &c.

LETTRE

LETTRE VII.

Adreſſée à M. le Docteur Jean Targioni Tozzetti, Médecin du Collége de Florence, dans laquelle il s'agit de pluſieurs articles qui regardent la Sicile.

A Catane, le 20 Juin 1777.

MONSIEUR,

J'ai dans ce moment à ma diſpoſition une certaine quantité de cette argile que vous m'aviez demandée & que j'ai fait venir de *Biſcari* & de *Lentini*. Je la mettrai dans une caiſſe avec différentes choſes que je deſtine pour M. Mariti. J'eſpère qu'il voudra bien vous faire parvenir promptement ces échantillons de terres. J'ai eu l'attention de mettre chaque eſpèce d'argille dans un vâſe particulier, pour que vous puiſſiez faire vos eſſais avec plus d'ordre & de méthode. Je vous obſerverai en même tems que les Potiers ſont ici dans l'uſage de pétrir ces argiles avec de l'eau de mer, parce que leurs atteliers en ſont à peu de diſtance. Ils ont d'ailleurs remarqué que cette eau rendait leur pâte plus fine & plus belle,

& que cette argile étant enſuite miſe au four, produiſoit une poterie plus blanche qu'elle ne l'auroit fait ſi l'on n'eût employé que l'eau commune. Voilà donc, Monſieur, une des plus fortes preuves que l'on puiſſe alléguer en faveur de la propriété de conſerver l'eau très-fraîche, dont ſont doués les vâſes faits avec de pareilles argiles pétries avec de l'eau de mer. Je m'en ſuis d'ailleurs aſſuré par l'expérience, & j'ai remarqué en même tems que ces vâſes tranſſudaient beaucoup.

Je n'ai point encore reçu ces racines de *Papyrus* que j'attends de Syracuſe.

J'ai écris à Terra-Nuova pour avoir des épis de canne à ſucre, *Arundo ſaccarifera*, que vous m'avez demandés, & que l'on m'a promis dans leur tems.

On m'a dit qu'un Apothicaire d'un village appelé *Aci dì San-Antonio*, qui eſt ſitué ſur la croupe du Mont Ethna, a trouvé dans la plante du treffle bitumineux (*Pſorolea bituminoſa*), un antidote contre la morſure des vipères, & qu'il l'avoit éprouvé lui-même, ayant été mordu par un de ces dangereux reptiles. Je lui ai fait écrire pour ſavoir comment il s'étoit ſervi de cette plante, à qui Dioſcoride avait déja attribué la même vertu, comme vous le ſavez mieux que moi. Je vous rendrai un compte exact du réſultat de mes informations, afin que

vous puiſſiez joindre ces nouveaux procédés à ceux que l'on emploie dans de pareilles occaſions.

Je ſuis allé au chataignier des cent chevaux pour y herboriſer, & j'ai trouvé, en chemin faiſant, quelques plantes aſſez curieuſes ; mais j'eus beaucoup à ſouffrir du vent de Sirocco. J'ai fait le récit de mon petit voyage à M. Mariti, qui ne manquera pas de vous lire ma Lettre.

Si vous préſumiez, d'après les détails dans leſquels je ſuis entré, qu'il y eût ici quelque choſe qui pût vous être utile ou agréable, je ſuis à vos ordres. Je vous prie donc de me charger de vos commiſſions ſans réſerve. Comme je me fais l'honneur de me dire le plus humble de vos ſerviteurs. Je ſerais flatté de vous le prouver par des faits.

POST-SCRIPTUM.

On trouve à Taormine différentes cornes d'ammon pétrifiées, & quelques-unes qui ſont ſeulement empreintes ſur une eſpèce de pierre. J'en ai une que je réſerve pour votre Cabinet.

LETTRE VIII.

Sur le Papyrus de Sicile, écrite à M. le Docteur Alexandre Bichierai, Professeur Honoraire de l'Hôpital de Sainte-Marie-Nouvelle de Florence.

A Catane, le 11 Juillet 1777.

MONSIEUR,

Lorsque je pris la liberté de vous envoyer la description de la plante papyracée que produit la Sicile, j'osais me flatter que tout ce que je vous avais dit sur ce sujet, était de la plus grande exactitude; cependant, le hasard ayant voulu que l'on ait apporté dans cette Ville plusieurs plantes de Papyrus dans de grosses jarres, pour Madame la Comtesse de Tessé, qui voyageait alors en Sicile avec M. son époux, & plusieurs autres Seigneurs Français à qui j'ai eu l'honneur de montrer les Antiquités & les beautés de Catane, j'ai trouvé que ces plantes différaient de celles que j'avais fait venir; je sentis alors qu'il convenait de vous faire une description plus exacte de cette plante, & de la soumettre ensuite à vos savantes observations.

Reprenant maintenant les choſes dans leur origine, j'aurai l'honneur de vous dire que cette plante, que l'on appelle vulgairement *Parruca* dans le pays, ne croît que dans le ſeul territoire de Syracuſe. Elle ſe trouve dans le fleuve Anapo, qui ſe partage, à environ une demi-lieue de la mer, en deux branches, dont l'une augmente beaucoup en hyver, & inonde ſouvent les champs voiſins, mais dans l'été elle n'eſt navigable que pendant un quart de lieue, pour les petites barques, & coule tranquillement.

L'autre bras de l'Anapo eſt navigable pendant l'été comme pendant l'hyver, juſqu'à ſa ſource, qui eſt la fontaine *Ciane*, que l'on nomme communément la *Teſta della Piſcina*, ce qui ſignifie un endroit marécageux, dans la Langue Sicilienne. L'eau de ce bras de l'Anapo coule avec beaucoup de lenteur, de ſorte qu'on la diſtingue à peine de celle d'un marais. Malgré cette eſpèce de ſtagnation, ces eaux reſtent toujours claires & limpides. Or, c'eſt dans ce ſeul bras de l'Anapo que croît la plante Papyrus, & l'on n'en voit dans toute la longueur de ſon cours, que dans le ſeul eſpace d'une demi-lieue, en partant de la ſource, ou fontaine. Dans cet endroit, le bras de ce petit fleuve reſſemble plutôt à un marais qu'à des eaux coulantes.

La hauteur des eaux de ce fleuve eſt ordinairement dans quelques-unes de ſes parties, ſur-tout

près de sa source, d'environ quatre ou cinq palmes, mais il y en a d'autres où ce fleuve a jusqu'à vingt palmes de profondeur.

C'est à ces différentes profondeurs que croît & végète le papyrus, dont la principale racine ou pivot, & le chevelu, n'atteignent point le fond du fleuve. Ceux-ci restent seulement près de la surface des eaux, où ils ne sont enfoncées que de la profondeur d'une palme. Ces racines sont arrêtées & fixées sur la même place, non seulement par plusieurs autres plantes aquatiques, mais encore par l'espèce de rézeau qu'elles forment elles-mêmes en s'entrelaçant.

J'attribue des racines & un chevelu à cette plante. Les premières, qui sont de la nature des roseaux, sont étroitement géniculées. Il sort d'une articulation à l'autre, une feuille pointue & très-courte, qui les recouvre. Ces racines sont de la grosseur du bras, & quelquefois plus ou moins fortes. Elles sont blanches intérieurement, filamenteuses, & de la nature des étoupes. Elles ont l'odeur du souchet, & en ont la saveur. On voit attachées à la racine de cette plante, c'est-à-dire, à la partie qui est perpendiculaire au lit du fleuve, un très-grand nombre de petites cloches ou bulles rondes de la grosseur d'une lentille, qui sont recouvertes par un voile, ou par la feuille qui va d'une articulation de la racine à une

autre articulation. On apperçoit, dans le sens du diamètre de toutes ces petites vessies, une fente d'où sort une petite barbe de couleur blanche, qui s'allonge dans la suite, & s'étend à plus d'une palme, mais toujours en rondeur, & prend ensuite une couleur de terre, c'est-à-dire, d'un jaune qui tire sur le rougeâtre. Cette petite barbe est recouverte dans toute son étendue, par de petits filamens qui paraissent velus comme les rejets des choux. Il en est de même de tous les autres filamens qui sortent des plus gros. Or, on donne le nom de *Barbes* à ces filamens qui allant ensuite se joindre aux racines, servent alors de bâze à la tige principale. Celle-ci produit un rejetton qui ressemble à celui que donnent nos roseaux ou cannes ordinaires.

Ce rejetton, qui n'est composé que d'une seule enveloppe, formée par un petit nombre de feuilles vertes, courtes & terminées en pointes, se change en un petit pédicule triangulaire, de couleur verte, lisse, à-peu-près de la grosseur du pouce. Ce pédicule diminue insensiblement jusques vers sa pointe, qui porte vers l'endroit où elle commence à pousser un bouton ayant la forme d'une tulippe, qui venant à s'ouvrir, forme un panache composé d'un bouquet très-considérable de pédicules longs, faibles & délicats, qui forment une longue chevelure ronde, composée d'autant de soies qui sont renfermées

trois par trois dans une petite guaîne quadrangulaire, de la longueur d'un pouce, qui contient trois filamens ou petites soies vertes, égales entr'elles.

Ayant donc observé la plante dans son état de perfection, c'est-à-dire, après qu'elle venait de prendre tout son accroissement, j'ai vu que ces trois petites soies (ou filamens) qui sont renfermées, se trouvaient alors dans leurs guaînes respectives. Lorsque la plante acquiert tout son développement, ces filamens sortent d'eux-mêmes, & sont soutenus chacun par un pédicule, du centre duquel sortent deux petits épis formés par des fleurs rougeâtres & disposées de la même manière que dans le souchet. On voit dans quelques-unes de ces fleurs un petit filament qui a un peu plus d'un pouce de largeur, qui sort du centre même de ces fleurs. Celles-ci tombent bientôt, & ne portent aucun fruit. Voilà, en peu de mots, ce qui me restait à vous dire pour vous donner une idée plus exacte & plus circonstanciée du papyrus, que je ne l'aurais fait, si j'eusse vu cette plante dans une autre situation. Ces différentes observations m'ont prouvé, de la manière la plus complette, l'exactitude de la description que Césalpin nous a laissé du papyrus. Elle se trouve insérée dans l'ouvrage de Lobello, intitulé *Adversarii* Ce savant fit transporter cette plante de Sicile, dans le Jardin Botanique de Pise. *Venit in Hortum Pisanum*

ex Siciliæ paluſtribus, après avoir reconnu qu'elle était la même que le papyrus d'Égypte qui ſe trouve dans le Nil.

La hauteur de ces plantes varie, puiſque celles qui croiſſent dans l'expoſition du Nord, ont leur tige baſſe & peu élevée, tandis que le papyrus qui croît en plein midi a juſqu'a 8, 10, 12 & même 18 palmes de hauteur, comme je l'ai remarqué moi-même.

J'ai encore obſervé que la groſſeur de la tige du papyrus, meſuré vers le pied, était de deux pouces de tout côté, & que vers le haut, toute la tige n'avait pas un bon pouce de contour.

Les chevelus, ou ces eſpèces de ſoies que porte la plante, ont juſqu'à deux palmes de longueur & même davantage, & forment un beau paraſol.

Le bouquet de fleurs peut avoir un demi-pouce de hauteur. Tels ſont, Monſieur, les divers renſeignemens que j'ai pu me procurer pour ſatisfaire votre curioſité. Daignez me conſerver votre eſtime & votre amitié, & croyez que je ſuis toujours le plus humble de vos ſerviteurs.

LETTRE IX.

Sur différens articles de l'Hiſtoire-Naturelle de la Sicile, adreſſée à M. le Docteur Targioni Tozzetti, Médecin du Collége de Florence.

A Catane, ce 8 Novembre 1776.

MONSIEUR,

Je viens de rec evoir la Lettre la plus obligeante que vous m'avez fait l'honneur de m'écrire; j'aurai l'avantage de vous apprendre qu'étant allé pluſieurs fois à la campagne pour y ſatisfaire la plus grande de toutes mes paſſions, celle d'herboriſer, je trouvai dans un vallon, vers le commencement du mois d'Octobre, pluſieurs plantes du treffle bitumineux que vous connaiſſez, qui portait différentes touffes, *Ciocche*, de feuilles avec des fleurs qui étoient déja deſſéchées, mais qui étoient rondes & petites. Je me réjouis alors d'avoir enfin vu une autre eſpèce de ce treffle, c'eſt-à-dire, celle qui a des feuilles rondes, & que je n'avais pas encore pu trouver. Mais je fus bientôt détrompé, en voyant que ces prétendues feuilles n'étaient que de ſimples rejettons

de la première plante, & une *répullulation* qui sortait de plusieurs des nœuds de sa tige, parce que la plante avoit déja pouſſé dès le mois d'Avril ſes véritables feuilles, & produit ſes fleurs qui ſe deſſéchent toutes vers le mois d'Août, comme je l'avais déja remarqué. Il me paraît donc que tout contribue à faire croire fermement qu'il n'exiſte en Sicile qu'une ſeule eſpèce de treffle bitumineux, comme dans tous les autres pays, puiſque la ſeconde eſpèce, à laquelle on attribue des feuilles rondes, n'eſt, ſelon mon ſentiment, que la première, que quelques Auteurs auront pris pour une autre eſpèce, d'après les diverſes feuilles qu'elle pouſſe dans différens tems de l'année. J'ai eu l'attention d'en joindre quelques-unes à ma Lettre. Si cette dernière obſervation peut mériter votre ſuffrage, je m'eſtimerai très-heureux de pouvoir vous être bon à quelque choſe, pour la deſcription des plantes des campagnes de l'ancienne ville de Luni, où, ſelon Scribonius, ſe trouvait le même treffle bitumineux, comme vous aviez eu la bonté de me le marquer.

J'apprends avec plaiſir que vous touchez au moment de voir terminer l'impreſſion de vos ſavans voyages en Toſcane (1), c'eſt-à-dire, que votre

(1) Cet Ouvrage, qui a pour titre, la *Corographie de la Toſcane*, eſt une excellente Hiſtoire-Naturelle de cette belle partie de

dixième volume va être mis incessamment sous presse. J'aurai l'honneur de vous apprendre que tout ce qui a déja paru de cet Ouvrage, & dont vous avez bien voulu faire présent à mon Mécène, ainsi que de vos autres productions, ne lui est pas encore parvenu, à cause des mauvais tems qu'il a fait à la mer. Je présume cependant que cet envoi ne tardera pas long-tems à arriver, d'après les avis que nous avons reçus dernièrement. Vous pouvez être assuré que, dès l'instant que vos Livres seront parvenus a Catane, je m'empresserai à les faire remettre exactement au Prince, qui les attend avec la plus vive impatience, pour y admirer la profonde érudition qui y règne, & le style clair & méthodique dans lequel ils sont écrits. Je ne doute point que Son Excellence ne vous témoigne sa juste reconnaissance pour un aussi beau présent, sur-tout quand

---

l'Italie. Elle forme 10 vol. *in*-8., fort épais, & fait desirer qu'il se trouve en France une personne également versée dans l'Histoire-Naturelle & dans la Langue Italienne, qui veuille bien en entreprendre la traduction. On trouve à la tête de cet important Ouvrage, l'exposition de la méthode que l'on doit suivre pour faire l'Histoire-Naturelle d'un pays, & en donner la description la plus exacte. J'ai fait connaître cette longue instruction, ayant fait insérer, il y a une quinzaine d'années, la traduction que j'en avais faite, dans les Journaux d'Agriculture & du Commerce.

[*Note du Traducteur.*]

Elle recevra la copie que vous lui avez offerte d'un opuſcule de *Pietro Gilles* ou *Gillio*, ſur les poiſſons ſaxatiles de ces mers de Sicile, dont vous poſſédez le manuſcrit, qui n'a jamais été publié.

Il me reſte encore à vous apprendre que je vous aurai, en mon particulier, la plus grande obligation pour cet opuſcule, parce que j'ai fait, à mes momens de loiſir, quelques obſervations ſur cette eſpèce de poiſſons, & ſur pluſieurs autres que l'on pêche dans ces mers. La lecture de cet opuſcule ne peut donc que m'être très-utile & fort agréable, en me mettant à portée de vous faire quelques obſervations, ſi le Prince ne s'en chargeait pas lui-même, comme ſur un autre petit ouvrage de *Maurolico*; dont vous avez déja eu la complaiſance de faire paſſer une copie à Son Excellence. Comme il faudra quelques deſſins pour rendre certaines choſes plus intelligibles, j'aurai ſoin de les faire exécuter par le Deſſinateur du Muſéum, & de faire mettre au net, une partie de ces nombreux inſtrumens dont ſe ſervent les Pêcheurs Siciliens, ou qu'ils ont imaginés. Je me chargerai volontiers de ce ſoin, dès que j'aurai achevé quelques diſſertations ſur différens points d'antiquité, que j'ai déja ébauchées.

A vous dire le vrai, les poiſſons ſaxatiles que l'on prend dans ces mers, ſont en grand nombre & fort beaux. Leur goût eſt exquis; mais ſi l'on vante le

Loup de mer & la Murêne, il faut entendre ceux qui se pêchent sous Aci-Reale. Le Père Cupani parle de beaucoup de poissons de ces mers, dans son *Pamphyton Siculum*, mais il ne donne la figure que d'un petit nombre de ceux que l'on appelle saxatiles, avec leurs noms Siciliens. Si vous souhaitez que je prenne une note de tous ces poissons, j'aurai l'honneur de vous servir avec zèle & à votre satisfaction. Si je ne l'ai pas fait jusqu'ici, c'est que la Bibliothèque publique de Catane, où l'on conserve cet Ouvrage devenu unique, ne s'ouvre pas à des heures réglées. J'en ai déja copié le catalogue de toutes les plantes dont l'Auteur a donné la figure, & qu'il a observées en Sicile. Si le célèbre Tournefort ou Linnée avaient eu une pareille notice sous leurs yeux, ils auraient pu ajouter à leurs Ouvrages un beaucoup plus grand nombre de plantes, qui leur sont échappées, & qu'aucun Auteur n'a publiées jusqu'ici.

Vous m'observez que l'Auteur de la Dissertation sur les poissons venant à parler du poisson porte-épée de *Gladio Pisce*, dit : *Hunc ego vidi inter Syllam & Carrybdim captum pondere tercentum librarum*, d'où vous présumez qu'il aura voulu parler d'un poisson spadon ou porte-épée d'un poids & d'une grosseur énorme ; sur cela j'aurai l'honneur de lever vos doutes, en vous apprenant que l'on pêche

ſouvent des poiſſons de cette eſpèce, qui pèſent, non ſeulement trois cents livres, (ceux-ci ſont même les plus ordinaires), mais encore deux cantares, qui équivalent à cinq quintaux. Je vous dirai également que l'on prend dans ces tems pluſieurs poiſſons ſpadons dans les mers de Catane, qui ne pèſent que dix ou vingt livres; mais ils n'ont pas le même goût que les poiſſons de la même eſpèce, que l'on pêche ſous le phare & dans le canal de Meſſine. Ceux-ci ſurpaſſent par leur délicateſſe & par leur goût, les poiſſons ſpadons que l'on prend dans les mers de la Calabre.

J'aurai pareillement l'honneur de vous apprendre que je n'ai point négligé de faire vos remercimens à Son Excellence, pour les laves du Mont Ethna dont elle vous a fait préſent. Comme ce don eſt fort peu de choſes en lui-même, je m'abſtiendrai de vous en parler davantage; j'aurai cependant l'honneur de vous obſerver que le Prince a vivement déſiré que vos vues fuſſent remplies, d'après la haute idée qu'il a de vos talens, & la juſtice qu'il rend à votre mérite. Je me réjouis en même-tems de ce que ces différens échantillons ſoient maintenant dans votre cabinet, & qu'ils vous aient fait beaucoup de plaiſir.

Je me félicite également de ce que cet envoi vous ait déterminé à écrire ſur les Volcans, & à paſſer

en revue, dans votre dixième volume, les différentes théories que les Phyſiciens ont imaginées pour les expliquer. Je m'empreſſerai de lire cet article au Prince, qui ſera très-flatté de ce que vous avez bien voulu parler de lui dans votre Ouvrage, quoiqu'il ne prétende pas avoir mérité cet honneur.

Quant au verre de Lipari, je crois que ce n'eſt autre choſe que de l'alun vitrifié dans le Volcan qui l'a vomi, parce qu'il devient, *per ebullitionem*, une ſubſtance ſpongieuſe; d'ailleurs, voici un fait qui vient à l'appui de mon opinion, c'eſt que l'on trouve du véritable alun attaché à ce verre.

Pour ce qui eſt des obſervations que vous avez bien voulu me faire ſur les différentes éruptions de l'Ethna, & ſur les gradations que M. le Marquis Galiani a remarqué dans celles du Véſuve; j'aurai l'honneur de vous dire, d'après ce que j'ai obſervé moi-même, que les matières jettées par le Mont Gibel, & qu'il jette encore, ſont toutes de la même nature. Vous avez pu faire cette remarque dans les différens morceaux de laves de ce Volcan que j'ai eu l'honneur de vous envoyer. Il eſt facile de donner la raiſon pour laquelle on trouve, dans les matières que jette le Véſuve, une auſſi grande variété; c'eſt-à-dire, pourquoi l'on rencontre parmi elles des fragmens de pierres qui n'ont preſque pas été altérés par le feu, & auxquels M. le Marquis Galiani donne

donne le nom de *Pierres vierges*, d'autres pierres qui ſont ſeulement altérées à leur ſurface, de certaines qui ont été attaquées dans toute leur ſubſtance, & quelques-unes qui ſont plus ou moins vitrifiées. Il eſt vraiſemblable que le Véſuve aura abſorbé, dans quelques-unes de ſes éruptions, ces différentes matières, & qu'elles ſe ſeront enſuite modifiées, telles qu'on le voit dans le ſein même du Volcan. On pourroit encore dire que des laves vomies depuis un tems conſidérable, qui avaient été expoſées long-tems aux intempéries de l'air & à l'ardeur du ſoleil, circonſtances qui auraient pu donner lieu à quelque décompoſition, étant recouvertes par de nouvelles laves, & ſoumiſes de nouveau à l'action du feu du Volcan, auront pu ſouffrir quelqu'altération dans leur ſurface. Il ſerait arrivé de pareils changemens aux laves de l'Ethna, ſi elles euſſent été englouties de même par ce Volcan, & vomies de nouveau, comme cela a eu lieu pour les laves du Véſuve. Or, de ſemblables effets ne peuvent être que les ſuites de quelques tremblemens de terre, ou de quelque violente exploſion du Volcan. Il n'eſt donc plus ſurprenant que des matières qui ont été ſoumiſes pluſieurs fois à l'action du même Volcan, diffèrent de celles qui viennent d'en ſortir pour la première fois. J'ai fait effectivement cette remarque en montant au crater du Véſuve. D'après

cette nouvelle hypothèſe, je ne crois pas que l'on doive ſuppoſer que la ſtructure intérieure du Mont Véſuve diffère de celle des autres Volcans, & qu'il y eût divers filons, ou plutôt des bancs de pierres très-différentes les unes des autres. Je crois au contraire que ce n'eſt que la même matière, qui étant vomie & engloutie de nouveau, ſe modifie diverſement par le feu du Volcan, comme je viens de le dire.

Rien n'eſt plus certain que l'impoſſibilité de trouver du granit ſur le Mont Ethna; le célèbre Chanoine Recupero, ce Cyclope moderne qui a demeuré très-long-tems en différens endroits de cette montagne fameuſe, pour y faire des obſervations philoſophiques, m'a aſſuré en effet qu'il n'en avait jamais apperçu un ſeul morceau, dans les nombreuſes promenades qu'il a fait ſur ce Volcan. Ce Savant regarde même la matrice de ce Volcan comme une ſubſtance pyriteuſe dont abondent encore toutes les laves qu'il a jettées. Or, ces pyrites ſont celles qui ſe trouvent mêlées avec le ſable volcanique. La mode a voulu dans la ſuite que l'on ait cru que les granits, même celui que l'on déſigne ſous la dénomination de granit oriental, fuſſent des productions des Volcans. Ceux qui ſoutiennent un pareil ſentiment, s'appuient ſur ce que l'on trouve dans pluſieurs Volcans éteints des morceaux de granit très-

compacts, & qui n'ont point été endommagés, ou altérés par le feu. Ce fait ne doit en imposer à aucun Naturaliste, d'après la raison que vous m'avez donnée très-judicieusement, savoir : qu'il provenait de ce que l'intérieur de pareilles montagnes était composé de bancs de granit qui ont été brisés plus ou moins, & jettés au loin par la violence du feu. Je crois, d'après mes faibles lumières, que puisqu'on a reconnu que le granit était un composé & un amas de substances pyriteuses, il ne serait pas surprenant que cette même substance eût servi de noyau, ou de matrice, à plusieurs Volcans, & que ceux-ci tirassent leur origine du granit même; or, celui-ci peut bien avoir été lancé hors du crater en morceaux très-compacts & très-solides, par la violence du feu; ce qui proviendrait de ce que cette matière n'aurait pas éprouvé une fermentation convenable pendant les différentes ébullitions ou bouillons qu'elle a subi dans le centre même du Volcan. Elle se trouve alors réunie à d'autres parties hétérogènes qui tiennent beaucoup de la substance du Volcan, que l'on sait être du granit. Or, cette substance étant une fois lancée au-dehors sous la forme que je viens de décrire, il ne me paraîtrait pas alors difficile à croire, que le granit en lui-même ne fût une production volcanique, ou que cette espèce de pierre est elle-même la matrice du Volcan. Il faut

encore remarquer, d'après un si grand nombre de Volcans éteints qui ont été produits par le granit, que cette matière pyriteuse du granit n'a été que de très-peu de durée, en comparaison de celle de l'Ethna, qui est le plus ancien & le premier des Volcans. On pourrait même lui assigner son granit, & soutenir que sa substance pyriteuse a servi en même-tems de matrice & d'alimens aux autres matières hétérogènes qui abondent en phlogistique. Mais comme l'en n'a pas encore vu un seul morceau de granit sur cette montagne, après une aussi grande quantité d'explosions, il faudra convenir, en admettant ces bancs de granit, que ceux qui auront pu s'y trouver n'y étaient qu'en petit nombre, ou presque nuls. On devrait même les regarder comme tels, si, dans une masse aussi énorme que celle du Mont Gibel, ces bancs ne s'y fussent trouvés que dans la proportion d'un sur mille. Or, une aussi petite quantité de cette substance étant une fois dissoute par la fermentation qu'elle a éprouvée, & réunie à d'autres matières, il ne sera plus possible de la reconnaître sous la forme granitique que les Naturalistes admettent dans les autres productions des Volcans, & qui sont, par rapport au Mont Gibel, comme mille est à un. Dans cette circonstance, il conviendrait donc d'indiquer une autre théorie. Je serais même tenté de croire que la pierre calcaire

a pu servir de matrice à un pareil Volcan, si nous examinions les montagnes qui l'avoisinent de plus près.

Je m'empresserai de répondre, avec la plus grande exactitude, à toutes les questions que vous daignerez me faire sur l'ouvrage célèbre du Père Cupani, & je tâcherai, selon mes lumières, de vous donner tous les éclaircissemens nécessaires.

Catane, de même que la plupart de tous les autres endroits maritimes, jouit de l'avantage d'une belle exposition. On y respire un air pur avec d'autant plus de raison, qu'elle a derrière elle le célèbre Mont Gibel, qui la défend des vents du Midi. Il y a cependant quelques maladies épidémiques, telles que la galle, & *il falso*. J'ai su me délivrer de la première; je suis actuellement à combattre la seconde. Voilà donc ma santé encore attaquée, cependant je crois être un peu mieux pour le moment, malgré que les vents de Sirocco, qu'on peut regarder ici comme un véritable fléau, n'aient cessé de regner depuis deux mois. Je suis, avec la plus grande considération, &c.

LETTRE X.

Adreſſée à M. Jean Mariti, où l'on trouve l'extrait de différentes Lettres odéporiques, écrites par l'Auteur, de Scylla en Calabre & de Meſſine, & en premier lieu, la deſcription d'un voyage de Catane à Meſſine, avec différentes obſervations ſur l'Hiſtoire-Naturelle de la partie des côtes de la Sicile, compriſes entre ces deux Villes.

A Scylla en Calabre, ce 12 Août 1777.

MONSIEUR,

Il me ſemble, ſi je m'en ſouviens, que j'avais eu l'honneur de vous écrire par le dernier ordinaire, que je devais aller à Meſſine pour y voir la fête de la *Varra*, que les habitans de cette dernière Ville ſont dans l'uſage de célébrer tous les ans avec autant de pompe que de magnificence, à l'occaſion de l'Aſſomption de la Sainte Vierge. J'ai exécuté ce projet. Le ſoir du Samedi, 9 du courant, fut l'époque que je fixai pour mon départ, qui n'eut cependant lieu que vers minuit, ſur une felouque de Meſſine.

Je partis donc, avec l'aide d'un petit vent de terre ; il fallut néanmoins débuter par se servir de ses rames. Comme il était nuit, je trouvai bon de me coucher sur des sacs de froment & d'orge, où je dormis délicieusement jusqu'à la pointe du jour, sans penser en aucune manière, dans l'obscurité, aux Golphes Achérontiques de l'Ethna, au Port d'Ulysse, que la mer a comblé, ni aux trois célèbres rochers des Cyclopes, ainsi qu'à la petite Isle de *Trizza*, dont le sol ressemble à une substance marénageuse & blanche, qui est unie, à une matière volcanique qui sert de matrice à ces berils, sorte d'émeraudes dont on voit plusieurs morceaux dans le Cabinet d'Histoire-Naturelle du Prince de Biscari. (Cette lave est une des plus singulières du Mont Ethna, & mérite d'être examinée avec soin par les Amateurs d'Histoire-Naturelle.)

A mon réveil, je croyais que les Zéphirs avaient favorisé notre navigation, & qu'ils avaient fait faire beaucoup de chemin à notre barque, mais je m'apperçus que nous n'étions encore que vis-à-vis *Aci Reale*, qui n'est éloigné de notre point de départ, c'est-à-dire, de Catane, que de dix milles, ou trois lieues & un tiers de France. Cependant nos matelots prirent un peu de courage, en se voyant dans le cas de ne plus se servir de leurs rames, & de mettre leurs voiles au vent, parce qu'il

était devenu favorable. Il nous favorisa peu, car il ne nous fit faire qu'un petit nombre de milles. La mer étant devenue extrêmement calme, nous fumes obligé de prendre terre dans un endroit que l'on nomme le *Stazzo*. Comme c'était un jour de Dimanche (le 10 du mois d'Août 1777), nous songeâmes à remplir nos devoirs de Chrétiens, en allant entendre la Messe, qui se célébra dans une petite Église fort mal-propre, qui était à côté d'une taverne, auprès de laquelle on ne voyait qu'un très-petit nombre de maisons.

Si nous devons nous attacher au nom de *Stazzo*, il me paraît que cet endroit a été autrefois quelque station ou poste appelé *Statio* par les Romains. On n'y voit rien d'antique, parce qu'une éruption des plus anciennes du Mont Gibel, paraît avoir changé la surface du terrein, & s'être même avancée dans la mer, où elle a formé différens Golphes avec quelques petits Promontoires. C'est dans cet endroit que finit le célèbre bois *di Aci*, peuplé d'oliviers sauvages, de thérébinthes féconds de Théophraste, *Pistaccia therebinthus*, & de cet arbre que l'on nomme *Molle*, qui est le *Schimus molle* de Linnée, & de chênes, dont la plus grande partie a été dévastée par une ancienne éruption de l'Ethna, dont on ne connaît pas exactement l'époque.

Ce fut par ma propre faute que les matelots ne

purent mettre à la voile après la Meſſe pour ſe rendre à Meſſine ; comme je m'étais flatté que le vent de *Gregale*, ou Nord-Eſt, qui ſoufflait alors, aurait continué juſqu'au ſoir, & que nous ſerions reſtés par conſéquent confinés dans ce petit Port, vû qu'il nous était contraire, je m'aviſai, ſelon ma coutume ordinaire, de profiter du tems pour aller herboriſer. Je ne trouvai parmi ces laves, qu'une grande quantité de *Thymelaa*, le *Daphne Gnidium* de Linnée, qui était en fleurs, & déja chargé en partie de fruits que les naturels du pays appellent *Zazza*.

Suivant toujours un ſentier aſſez difficile, malgré les grandes chaleurs de l'été, je me trouvai bientôt éloigné de deux milles, ou deux-tiers de lieue, de notre barque. Je me raffraîchis dans la maiſon d'un payſan, en y mangeant un de ces concombres qui croiſſent très-bien dans ces ſables volcaniques. On m'apporta en même-tems deux bonnes figues *Dottati*, qui ſont rouges exrérieurement, & dont je mangeai avec grand plaiſir. Je voulus viſiter le tronc de l'arbre qui les avait produites; je vis qu'il était tout galleux, de même que pluſieurs de ſes feuilles & de ſes fruits. On y remarquait des eſpèces de petits boutons, comme ceux de la petite vérole, & qui avaient la figure d'une très-petite corne d'Ammon, fort mince, ou celle d'une coquille applatie, ayant une eſpèce d'écorce cruſtacée, qui renfermait un être

vivant d'une couleur rougeâtre. Comme je n'avais point de microſcope ſur moi, je ne pus pas porter plus loin mes obſervations ſur ces inſectes, pour vous en donner une deſcription plus exacte & mieux détaillée. Il me parut ſeulement qu'ils reſſemblaient à tous ceux qui ſe trouvent enveloppés dans quelques veſſicules.

Je demandai à un payſan quelle pouvait être la cauſe d'une pareille maladie des figuiers, mais il ne put me donner d'autre raiſon, ſi ce n'eſt qu'il croyait qu'elle provenait de la trop grande abondance des parties ſulphureuſes que contient ce terrein volcanique. Il me dit encore que cette maladie n'attaquait pas indiſtinctement tous les figuiers, ni dans tous les tems, mais que cela n'arrivait que dans certaines années. Lorſqu'ils s'en apperçoivent, ils ſont alors dans l'uſage, lorſque cet arbre a déja produit quelques petites figues, de faire des inciſions perpendiculaires dans ſa tige, par leſquelles il ſe débarraſſe une grande partie de cette humeur laiteuſe ſurabondante, ce qui prévient, par conſéquent, cette eſpèce de galle, comme l'expérience le prouve.

L'enchaînement des différentes queſtions que je faiſais à ce payſan ſur différens points d'Agriculture, me fit un peu oublier la felouque, mais j'appris, en m'en retournant, que mon abſence était cauſe que

le Patron avait manqué l'occaſion d'arriver le ſoir même à Meſſine, n'ayant pas pu lever l'ancre lorſque le vent favorable avait commencé à ſouffler. Ce contre-tems l'avait mis au déſeſpoir, parce qu'on court riſque, dans cette ſaiſon, de demeurer deux ou trois jours de plus en voyage. Il me convint donc de reſter à Bord, pour attendre qu'Éole nous favoriſât. Enfin nous partîmes cependant le même jour, ſur les 19 heures d'Italie, & nous dirigeâmes notre route ſur Meſſine.

Il ne nous fut pas poſſible, durant toute la journée, de doubler le Cap de Taormine; d'un autre côté, nos matelots eurent, ſur le ſoir, quelque crainte, en appercevant, à la hauteur de *Spartivento*, un bâtiment de coupe Turque, qui avait directement la proue ſur nous. Comme ils le prirent pour quelque Scappavia (1), ils ſongèrent tous à

(1) Sorte de bâtiment de courſe extrêmement léger, & qui marche très-vîte, dont les Tuniſiens ſe ſervent de préférence pour exercer la piraterie, à la honte des Chrétiens. Ceux-ci, avec la dixième partie des dépenſes qu'ils emploient à ſe faire la guerre, pourraient détruire ces Pirates dans deux campagnes. Il ne s'agirait que d'avoir conſtamment des Frégates en croiſière, à l'entrée de leurs Ports, pendant preſque toute l'année, & des Chebecs bien armés ſur les côtes qu'ils déſolent. Les uns & les autres devraient être commandés par des Chevaliers de Malthe, ou autres braves Marins qui, à la vue de l'ennemi, ne ſe mettent pas à genoux de-

gagner la terre à force de rames ; cependant le bâtiment ſuſpect ſuivit une autre route, & nous ôta tout ſujet d'allarmes.

A minuit, nous parvînmes enfin à dépaſſer Taormine ; ce fut alors qu'on attacha à l'un des mâts de notre barque, une corde ſur laquelle on mit une paire de bœufs, pour arriver juſqu'au Cap de Saint-Alexis, montagne très-haute, qui s'élève preſque à pic ſur la mer. Sa forme eſt celle d'un pain de ſucre, ou d'une coupole. Lorſque nous eûmes doublé ce Cap dans la matînée du 10 d'Août, on attacha pareillement diverſes paires de bœufs à notre felouque, pour la remorquer terre à terre, parce que les vents nous étaient abſolument contraires. Il eſt à préſumer que ſi nous n'eûſſions pas trouvé de pareilles commodités ; nous fuſſions reſtés néceſſairement un tems conſidérable à la mer, avant de pouvoir entrer dans le beau Port de Meſſine. Nous eumes donc cette ſatisfaction le jour même, vers les 19 heures d'Italie.

La plage, depuis le Cap de Saint-Alexis juſqu'à Meſſine, eſt toute de galets, ce qui la rend très-fatigante pour les gens de pied & pour les chevaux.

---

vant leur Aumônier, pour leur demander l'abſolution, *in articulo mortis*, avant d'aller ſe cacher dans la cale.

[*Note du Traducteur.*]

Ces gallets paraiſſent être, au premier coup-d'œil, autant de *Pietruzzo* ſilicées, mais celles-ci ne ſont que des pierres talqueuſes, qui abondent en particules brillantes, pareilles aux échantillons que je vous ai fait remettre, il y a peu de tems. Je ne ſais point ſi ces pierres ont été tranſportées par le reflux de la mer ſur la côte voiſine de la Calabre, ou ſi elles proviennent des montagnes même de Siéile. C'eſt ce que je n'ai pas encore pu obſerver pour pouvoir diſſiper mes doutes; mais j'eſpère éclaircir un jour cette matière, lorſque j'aurai l'honneur de vous parler des montagnes de la Calabre.

Pendant tout ce chemin, qui eſt abſolument montagneux, & dont les montagnes que l'on y voit ont toutes la forme d'un cône, ou pain de ſucre, je vis pluſieurs Villages bâtis ſur des collines. Comme je n'avais jamais eu l'occaſion de côtoyer cette partie de la Sicile pendant le jour, ce fut avec beaucoup de plaiſir que j'obſervai toutes ces montagnes, dont quelques-unes étaient couvertes de beaux vignobles, tandis que pluſieurs autres étaient abſolument incultes & iſolées, comme le Mont *Scudeù*. Certaines ſont couvertes d'oliviers, & très-bien cultivées. Je vis, pendant un grand eſpace de chemin, une grande quantite de *Nerium oleander flore rubro*, plante particulière à la Sicile. J'en remarquai une autre de la même eſpèce à Taormine,

mais dont la fleur était blanche, *Flore albo.* Toute cette plage était couverte d'arbres de Tamarisque, ou *Merix*, *Tamaris Germanica*; ils y croissent très-bien. On fait un grand usage de leurs racines pour purifier le sang. Cette côte abonde également en mûriers, dont les uns sont plantés sur des alignemens, d'autres forment des bosquets, & certains sont plantés çà & là dans les campagnes, selon l'usage le plus ordinaire du pays.

Les rivières & les ruisseaux qui portent leurs eaux à la mer, pendant toute cette étendue de côte, sont toujours à sec, si ce n'est dans les tems de pluie. Il faut cependant en excepter le fleuve *Catalbiano* & la rivière *Froide.* C'est pour cette raison que l'on ne trouve point d'eau tout le long de cette côte pour abreuver les bestiaux. On y supplée cependant avec facilité, en creusant sur le champ une petite fosse sur les bords de la mer. Cette excavation se remplit bientôt d'eau douce, qu'on destine à cet usage & à blanchir le linge. On voit encore, sur cette même côte, de grandes fosses où l'on met rouir ou macérer les lins & les chanvres, ce qui contribue beaucoup à l'insalubrité de l'air de cette plage.

Dans le long trajet que l'on fait depuis la citadelle de Messine jusqu'au *Salvador*, on trouve, sur les bords de la mer, diverses meules de moulin, & même de celles qui se forment naturellement sur la

place. Pour favoriſer cette ſingulière opération de la nature ; il ne s'agit que de tracer ſeulement la circonférence de la meule, ſelon le diamètre dont on la veut, & de faire un petit foſſé autour d'elle. On trouve, un an après, la plus belle meule, dont la dureté égale celle de la pierre meulière ordinaire.

Si je devais vous expoſer ſommairement mon opinion ſur cette merveille; je vous dirais que la matière première de ces meules eſt un compoſé de ces mêmes petits cailloux ou petites pierres dont j'ai déja eu l'honneur de vous parler; or, celles-ci venant à ſe réunir par un gluten ſpatheux chargé de particules ſalines & fixantes, forment, avec le ſecours du ſoleil, cette meule, d'après la forme qu'on lui a donnée en la cernant. Que ce ſoit un ſel qui a la propriété de fixer & de réunir, qui concourre à certe opération de la Nature, rien de plus facile à prouver, puiſque l'on trouve ſur cette langue de terre une portion de marais dont l'eau fournit beaucoup de ſel pour la conſommation de Meſſine. Je m'étendrai davantage ſur cette manière de faire le ſel, lorſque je vous parlerai des ſalines qui ſont auprès du Phare. Je ne ſais ſi vous ſerez ſatisfait de mon opinion, mais pour ce moment, mes connaiſſances en phyſique ne m'en ſuggèrent pas d'autres.

Comme je dois faire un petit ſéjour à Meſſine,

je me ſuis procuré une chambre dans une Auberge appelée *Dei Cuccinotti*, qui me paraît beaucoup plus propre & plus commode que les autres Hôtelleries de la Sicile. La matinée ſuivante, je partis pour me rendre au Phare, qui ne laiſſe pas d'être éloigné de pluſieurs milles de Meſſine, pour y faire quelques obſervations, & ſur-tout pour y voir la pêche du poiſſon *Spada*, ou porte-épée. Je me ferai un devoir de vous inſtruire de tout ce que j'aurai vu de nouveau & de curieux. Quant à préſent, je ſuis un peu fatigué du voyage, & pour vous avoir écrit la préſente.

Je ſuis, avec conſidération, votre obéiſſant ſerviteur.

Deſcription de la pêche du poiſſon Spada, *ou porte-épée, qui ſe fait dans le Golphe de Meſſine.*

A Scylla, le 13 Août 1777.

J'allai voir hier au matin, de très-bonne heure, cette pêche ſi vantée & en même-tems ſi agréable du poiſſon porte-épée, que les Grecs appelaient Xiphion. Je manquerais à mes engagemens, ſi je négligeais de vous en apprendre tous les détails, & de vous mettre à portée d'en avoir une parfaite connaiſſance.

Ayant

Ayant donc pris un cheval, je me rendis au Phare pour voir cette pêche. Après avoir fait trois milles, ou une lieu de France, on arrive à une Égliſe appelée la *Madonna*, ou Notre-Dame *della Grotta*. Cette Égliſe me parut, ainſi qu'à pluſieurs Auteurs Siciliens, avoir été bâtie ſur les anciens fondemens d'un Temple de Diane. Sa forme ronde, que l'on remarque encore aujourd'hui, & ſes colonnes très-anciennes, tant de marbre Cipolin que de jaune antique, ont été employées dans l'édifice moderne. Monſieur d'Orville en fait mention dans ſon Ouvrage ſur la Sicile, & en rapporte tout ce que Fazello & autres Hiſtoriens en avaient déja écrit.

C'eſt de cet endroit que l'on commence à appercevoir les barques deſtinées à la pêche du poiſſon Spada, & qui étant placées de diſtance en diſtance juſqu'au Phare, occupent un eſpace d'environ ſept milles (1).

Ces mêmes barques ſont autant de ſelouques diſtribuées deux par deux à égale diſtance l'une de l'autre de la côte. Elles ſont abſolument déſarmées, &

(1) On voit, tout le long de la côte, de l'*Agave Americana*, ou Aloés, qui ſert en même-tems de haies & d'ornemens aux Jardins, deſtination à laquelle ſes longues & fortes feuilles armées d'une pointe, rendent cette plante très-propre.

[*Note du Traducteur.*]

ne ſont plus propres à la navigation, étant pour ainſi dire à moitié détruites. On voit, au milieu de ces petits bâtimens, une eſpèce de mât ayant environ 60 palmes de hauteur, dont l'extrémité ſupérieure traverſe le milieu d'un plateau quarré, qui y eſt aſſujetti ſolidement, comme les hunes des Navires. Un homme poſe ſes pieds ſur ce plateau, & s'attache preſque au bout de ce mât, pour indiquer aux Pêcheurs, qui ſont à ſa portée dans d'autres petites barques, le poiſſon qu'ils doivent harponner, comme je le dirai tout à-l'heure.

On remarque encore, le long de ce mât, une échelle de corde diſpoſée perpendiculairement, pour y monter avec facilité. Il y a enſuite, à la proue & à la poupe de ces felouques, une groſſe pièce de bois miſe en travers, comme les boſſoirs d'un Navire, & dont les extrémités dépaſſent les bords de la barque d'une palme de chaque côté. C'eſt à ces parties ſaillantes qu'on attache quatre groſſes cordes, ou haubans, qui étant une fois fixés, vont ſe réunir au bout du mât, pour le tenir aſſujetti, & empêcher que les vents ne l'ébranlent pas. On voit encore en travers de la felouque, d'autres pièces de bois, & même des antênes ou vergues, pour y remplir le même objet, c'eſt-à-dire, pour y attacher les haubans à droite & à gauche.

La pêche du poiſſon porte-épée, appelé *Peſce*

ſpada en Italien, ſe fait en Calabre & en Sicile. Celle de Calabre commence au mois d'Avril, & dure juſqu'à la fin de Juin; & lorſque cette dernière pêche finit, celle qui ſe fait ſur les côtes de Sicile commence, ce qui arrive ordinairement le 24 du mois de Juin. Cette pêche dure pendant tout le mois d'Août. C'eſt de cette dernière que je me propoſe de vous entretenir, parce que je l'ai vu faire de mes propres yeux. Pour ce qui eſt de celle qui ſe fait en Calabre, je ne vous rapporterai que ce que j'en ai entendu dire, *relata referam.*

Les felouques qui étoient deſtinées pour cette pêche, & qui ſe trouvaient au nombre de 26, allèrent ſe placer de très grand matin, dans les endroits qui leur avaient été indiqués, & qui ſont les plus convenables pour la pêche. Celles-ci changent de place tous les jours, c'eſt-à-dire, que les felouques qui ſont les dernières au Phare, ſe placent le ſecond jour au premier poſte, vis-à-vis la *Madonna della Grotta.*, c'eſt-à-dire, vers Meſſine, & ainſi de ſuite, pour que chaque troupe de Pêcheurs ayant également de bons & de mauvais poſtes, il ne s'élève aucune difficulté pendant le tems que dure la pêche; ce règlement eſt très-ſage, parce que le produit du poiſſon que l'on prend ne ſe partage point entre tous les Pêcheurs, mais en autant de parts,

qu'il y a de couples de felouques, pour éviter tout ſujet de conteſtation.

Toutes les felouques s'étant donc placées à égales diſtances les unes des autres, le Pêcheur qui eſt choiſi pour faire le *Stilite*, ou la ſentinelle, monte au haut du mât. Chaque felouque a le ſien.

La felouque qui eſt du côté de la Calabre, a auprès d'elle une petite barque appelée *Luntre* ou *Luntro*, du mot Latin *Linter*, qui a environ vingt à vingt-deux palmes de longueur, huit palmes de large, & environ huit palmes de profondeur. La proue eſt plus large que la poupe, pour que le Pêcheur qui doit lancer ou harponner le poiſſon, puiſſe s'y tenir plus commodément, & ſe placer de manière qu'il ne ſoit jamais dans le cas de manquer ſon but. On voit, à droite & à gauche de cette proue, deux eſpèces de petites baluſtrades ou rateliers qui ſervent d'ornement à la barque.

Le Pêcheur eſt muni de différens inſtrumens pour harponner le poiſſon, c'eſt-à-dire, qu'il en a un pour le poiſſon porte-épée, qui n'eſt autre choſe qu'un fer rond, très-aigu, qui n'a tout au plus qu'une palme de longueur, qui eſt fixé au bout d'un long manche très-peſant, de bois de chêne-vert. Au milieu de ce fer, ſe voyent deux oreilles de même métal, qui s'ouvrent à charnière, pour rendre la bleſſure plus dangereuſe, & retenir en-même-tems le poiſſon,

quand il a été lancé ou harponné. Le second instrument, qui sert à lancer les *Pesci-cani*, ou les requins, diffère de celui dont on fait usage pour harponner les poissons porte-épée. Il a un fer pareil à celui d'une lance, dont les oreilles sont mobiles.

Le troisième instrument est la *Fuscina*, ou fourche, avec laquelle on harponne un poisson appelé *Agulia imperiale*. Ce dernier poisson est de la même espèce que les *Acus*, ou orphie (aiguilles de mer), mais celui que l'on prend pèse depuis douze, vingt, jusqu'à 24 rotoli (le rotolo pèse deux livres de 16 onces.)

Revenons maintenant à la description de la petite chaloupe appelée *Luntro*. Elle porte dans le milieu un petit mât ayant environ huit palmes de haut, le long duquel on remarque différentes chevilles ou entailles, où le matelot qui doit monter à son extrémité, peut poser ses pieds pour indiquer ensuite aux rameurs les endroits où ils pourront trouver du poisson. On voit, au-dessous de ce petit mât, en travers de la barque, une pièce de bois qui a vingt palmes de longueur, & dont les extrémités font une saillie considérable au-delà du *Luntre*. C'est à chacun de ces bouts qu'on fixe une rame, pour pouvoir faire tourner cette petite barque avec plus de facilité & de vîtesse, quand il s'agit de suivre le poisson dans sa fuite.

Ces deux rames, qui tiennent lieu de gouvernail pour diriger le *Luntre*, ſont manœuvrées par trois matelots. Celui qui eſt dans le milieu, tient ſa main droite ſur celle des rames qui eſt attachée au côté droit de la petite barque, & fait agir avec la main gauche la rame qui eſt fixée ſur le bord oppoſé. Les deux autres matelots font mouvoir à leur tour, avec les deux mains, celle des rames qui eſt devant eux. L'un & l'autre doivent être très-attentifs à exécuter tout ce que leur preſcrit celui qui eſt au milieu d'eux, & qui eſt, à proprement parler, le timonier de cette petite barque. Il y a enſuite, près de la pouppe du *Luntre*, deux autres rames, qui ſont fixées ſur une eſpèce de cadre qui déborde de quelques palmes cette petite barque. Ces dernières rames ſont plus petites que les autres, & deux hommes vogent avec elles de toutes leurs forces, pour faire marcher plus vîte le *Luntre* vers le poiſſon, qui a coutume de faire mille détours dans l'eau. Après vous avoir fait la deſcription de ces petites barques, deſtinées à pourſuivre le poiſſon *Spada* ou porte-épée, je vais avoir l'honneur de vous inſtruire de la manière dont on le harponne.

J'ai déja ſuppoſé que chaque felouque était arrivée à ſon poſte, dont quelques-uns ſont très-près de la côte, tandis que d'autres en ſont environ à cent pas, & même davantage ; ce ſont les poſtes des

felouques qui regardent la Calabre. Déja le *Stilicon*, ou l'obſervateur, eſt au haut du mât, & les luntres ſont prêts à partir au premier ſignal que fera le matelot qui eſt en vigie. Dès que celui-ci apperçoit, avec ſes yeux de lynx, d'une auſſi grande hauteur, le poiſſon qui paſſe dans l'eau à la profondeur de 5 & même de 8 toiſes, il ſe met à crier à tue tête, *vogua fuori*, ramez en dehors, ſi le poiſſon eſt du côté de la Calabre, & *voga a terra*, voguez à terre, s'il eſt du côté de la plage; *voga ſuzo*, s'il va vers le phare, & *voga a giuzo*, s'il prend la route de Meſſine.

A un tel cri, le ſtilite du luntre monte auſſi-tôt au bout du petit mât, le harponneur prend ſon dard, les rameurs ſe mettent ſur leurs rames, & voguent avec la plus grande vîteſſe, en ſuivant toujours le chemin que tient le poiſſon. On les entend pour lors prononcer en ramant certaines paroles qui ne ſont point myſtérieuſes, comme quelques Auteurs l'ont prétendu, mais elles ſont en uſage parmi les matelots. De pareils mots ſont pour eux autant de ſignaux ou d'ordres, pour agir tous enſemble ſur leurs rames, & conſerver cet accord qui leur eſt ſi néceſſaire pour aller vîte. Lorſque le poiſſon eſt à portée de leur vue, le harponneur lance cette eſpèce de dard dont j'ai déja eu l'honneur de vous parler, au manche duquel eſt attachée une longue

corde. On file cette corde dès que le poiſſon, a été lancé. Elle ſert, ſelon l'idiôme de ces pêcheurs, à *dar caloma*, c'eſt-à dire, à ne pas perdre le poiſſon, qu'ils ſuivent juſqu'à ce qu'il ſoit mort. Il leur arrive quelquefois de faire plus d'un mille, ou d'un tiers de lieue, en le ſuivant, avant qu'il ait perdu toutes ſes forces, & cette courſe eſt ce qu'ils appellent *calumare*.

Lorſque le poiſſon a été bleſſé à mort, la felouque qui eſt la plus voiſine de la plage de Meſſine, charge une perite barque que l'on nomme *della morte*, la chaloupe de la mort, parce que c'eſt elle qui court la *caloma*, de donner la chaſſe au poiſſon & de le prendre. S'il arrive que cet animal ne ſoit pas bleſſé mortellement, on a dans cette petite barque des inſtrumens pour le harponner de nouveau. Cette même barque de la mort ſert encore à aller au devant du poiſſon, & à lui faire rebrouſſer chemin, pour qu'il ne ſe perde pas, ou pour qu'il ne ſorte pas d'un poſte pour paſſer dans un autre. C'eſt auſſi pour cette raiſon qu'en voguant tantôt d'un côté, & tantôt de l'autre, les pêcheurs font ſuivre à ce poiſſon la direction qu'ils veulent, & le retiennent ainſi dans leur diſtrict. Cependant chaque luntre a le droit de ſuivre le poiſſon, quelque part qu'il aille, pourvu toutes fois qu'il ne le perde pas de vue; autrement il n'eſt pas permis de porter le trouble dans le poſte des autres pêcheurs.

Telle eſt la pêche qui ſe fait tous les ans en Sicile. Celle de Catane ſe fait différemment ; on y emploie ſeulement une ſi grande quantité de *Luntres* que ces petites barques embraſſent cette partie de la mer qui s'étend depuis *Scylla* juſqu'à *Palmi*, ce qui comprend un eſpace de 15 milles, ou de cinq lieues de France. Comme la pêche ſe fait tout auprès de la côte, & que la plage eſt fort étroite, vû qu'il s'y trouve pluſieurs montagnes qui ſont à pic, par rapport à la mer, on n'emploie point de felouques pour les obſervateurs ; mais ceux-ci s'établiſſent ſur la pointe de quelques rochers, d'où ils font les ſignaux néceſſaires, avec un mouchoir, pour indiquer l'endroit où ils voyent paſſer le poiſſon porte-épée. On le ſuit de la même manière que ſur la côte de Sicile, puiſqu'il y a plus de 750 luntres employés à cette pêche.

Le poiſſon que l'on prend ſur la côte de Calabre eſt de paſſage, & celui que l'on pêche ſur la côte de Sicile eſt de retour. On eſtime davantage le poiſſon qui eſt de paſſage. Le corps du poiſſon porte-épée eſt rond, & d'une forme allongée, allant toujours en diminuant depuis le corps juſqu'à la queue. Son poids eſt d'environ deux ou trois cens livres. L'épée, qui s'étend depuis ſon muſeau, a trois ou quatre palmes de longueur, & depuis quatre juſqu'à ſix travers de doigts de large, ſelon la groſſeur

du poiſſon. Celui-ci a la peau dure & d'une couleur noirâtre. Sa chair eſt très-blanche. Il a ſix nageoires, dont la plus grande de toutes eſt près de ſa tête. Deux autres ſont vers ſa queue, qui ſe termine par une eſpèce de croiſſant, & celles-ci ſont les plus petites; enfin, il a une autre nageoire ſous le ventre, & deux autres vers ſa poitrine.

Quoique généralement parlant, le poiſſon porte-épée ſoit mis au nombre des gros poiſſons, *Peſci Maſtini*, ſa chair eſt cependant très-délicate, & a le meilleur goût. Elle ne fait aucun mal, lors même qu'on en mange avec indiſcrétion. Les Apicius, les Lucullus, c'eſt-à-dire, les Gourmands les plus riches du pays, ont ſçu trouver dans le corps de ce poiſſon pluſieurs endroits meilleurs que les autres, qu'ils appellent *Pettiti* ou *Appetiti*, les appétits. Ces parties ſont la *Forca*, le palais ou *Palatoyo*, comme diſent les Siciliens, les teſticules, ou *Calli*, ou *Granelli* du poiſſon; ſi c'eſt un mâle, la hure, c'eſt-à-dire, cette partie qui eſt la plus voiſine de la tête. Or ces différens morceaux choiſis ſe vendent plus chers que le reſte du poiſſon. Lorſque la pêche eſt abondante, la chair du poiſſon porte-épée ſe vend vingt-cinp grains de Sicile le rotolo, ou les deux livres peſant; mais quand elle eſt médiocre, on la paye juſqu'à trente grains le rotolo. Le grain de Sicile vaut preſque un ſol de France.

La pêche commence le matin, & dure jusqu'à 21 heures d'italie. Le *Stilite*, ou observateur des felouques, change de poste de quatre heures en quatre heures, parce qu'un homme ne pourrait pas remplir cette pénible fonction pendant toute la journée. Ces *Stilites* éprouvent sur le matin un très-grand froid, c'est pourquoi ils sont quelquefois obligés de se couvrir de peaux de moutons pour monter dans leur espèce de hune ou d'observatoire. Les Pêcheurs de chaque division, qui sont au nombre de quinze, dorment sous des tentes le long de la plage. Il se trouve en même-tems sur cette côte, des barraques de distance en distance, pour leur commodité, où on leur vend du pain & du vin, & d'autres comestibles.

La barque de la mort part vers les 21 heures, & porte à Messine tout le poisson qui a été pris, parce qu'il est défendu de les vendre sur le champ de bataille, à l'exception de quelques *Pititis*, ou morceaux choisis, que j'achettai pour mon dîner.

Je vis harponner plusieurs de ces poissons porte-épée le long de la plage, & après avoir pris une petite barque dans un endroit appelé *li Canziri*, pour mieux jouir d'un pareil spectacle, je m'approchai ensuite d'une felouque où l'on venait de prendre deux de ces poissons. Je me fis donner le palais & la hure de l'un d'entr'eux. Je m'amusai encore pendant

quelque-tems à voir lancer ou harponner d'autres poiſſons de la même eſpèce, pour me mettre à portée de vous envoyer une deſcription des plus exactes & des plus détaillées, d'une pareille pêche. Je finirai par vous faire part d'un fait aſſez ſingulier ; c'eſt qu'il s'attache aux nageoires du poiſſon porte-épée, certains vers que l'on nomme ici *Sangueſuga*, ou ſangſues. Ces vers ſont de la nature de ceux que l'on appelle *Lombriques*. Ils ont beaucoup de poil vers la queue. Dans la longueur d'un pouce, j'en remarquai pluſieurs. On me dit enſuite que ces vers étaient très inquiétans pour les poiſſons dont il s'agit ici ; & que les Naturaliſtes les nommaient *Plumes de mer*.

A peu de diſtances de l'endroit où l'on prend les poiſſon porte-épée, on pêche également du corail rouge ; ſeize petites barques ſont conſtamment employées à cette opération. On peut prendre tous les ans environ dix cantares de cette belle production de la mer (le cantaro pèſe 250 de nos livres). L'inſtrument dont on ſe ſert pour y parvenir, eſt des plus facile à conſtruire. Il ne conſiſte que dans une ſimple croix formée avec deux morceaux de bois, ayant chacun cinq pieds de long, aux extrémités deſquels on attache différens morceaux de filets. Vers l'interſection des bras de cette Croix, on fixe une groſſe pierre, pour que cet inſtrument puiſſe

descendre jusqu'au fond de la mer. Les Pêcheurs déploient tous les filets qui sont au bout des deux morceaux de bois dont je viens de parler, & lorsqu'ils soupçonnent quelques grottes ou quelques rochers sur lesquels ils présument qu'il y a du corail, ils descendent leur instrument, le retirent ensuite à eux, le font descendre alternativement, & promènent cette espèce de croix sur cet endroit, pour en détacher le corail. Celui-ci s'attache aux petits sacs que forment ces petits filets.

Il est difficile de pouvoir prendre de grosses branches & de fortes tiges de corail (1). Les Trapanais

(1) On a cru jadis que le corail était un arbrisseau de mer, mais M. Peyssonnel, étant en 1725 sur les côtes de Barbarie, a découvert que les coraux sont de véritables productions de vers, des espèces de cellules formées par des polypes. Lorsqu'on met un morceau de corail dans du vinaigre, ou plutôt dans de l'esprit de nître fumant, affaibli peu à peu par six parties d'eau, sa partie calcaire se dissout d'abord, les cellules deviennent très-visibles, & la partie membraneuse reste dans son entier, ce qui prouve que cette substance est produite par des animaux. On fait usage du corail dans la Médecine, comme absorbant, ou alkali terreux. Il est la bâse de toutes les poudres pour nettoyer les dents, ou poudres dentrifices. On recherche beaucoup les grosses branches de corail pour les vendre aux Amateurs d'Histoire-Naturelle. On leur donne un beau poli avec du fil de chanvre, le blanc d'œuf & l'émeril. On en fait différens petits ouvrages, tels que des colliers, des grains de chapelets, des brasselets. J'ai donné, il y a une douzaine d'années, dans le Journal intitulé *la Nature considérée sous ses différens aspects*, la description de tous les procédés en usage à Trapani & à Livourne

viennent achetter tous les ans celui que l'on prend ici, & le paient jusqu'à quarante-cinq à cinquante tari le rotolo, tel qu'il se trouve au premier abord. Ils donnent même cet argent à ces malheureux Pêcheurs pendant l'hyver, pour ne pas en recevoir la loi.

J'ai vu pêcher en même-tems du corail blanc, qui est absolument de cette couleur par sa nature. C'est une erreur grossière, que de croire qu'il n'est pas encore perfectionné. Ce même corail, ou plutôt cette espèce de madrepore, pousse des branches & des rameaux, comme une plante, & qui sont disposés comme les doigts de la main. On n'en trouve guères que de petits morceaux. Cette espèce de corail était autrefois singulièrement estimée, mais

---

dans les Manufactures d'ouvrages en corail. J'y parlai sur-tout de deux ceintures ou gros chapelets, destinés pour quelques Rois de l'Inde, dont les grains de corail étaient de la grosseur d'un gros œuf de pigeon, & tous à peu près du plus beau rouge. Je les vis chez un Juif de Livourne. L'une de ces ceintures était estimée vingt-quatre milles de nos livres, & l'autre dix-huit milles francs. Ce prix extraordinaire paraîtra bien modéré quand on réfléchira sur la rareté des gros morceaux de corail, & sur la quantité nécessaire pour assortir les couleurs. Les Demoiselles portent volontiers des colliers de corail en Italie, & les quittent lors de leur mariage, sur-tout à Bologne. On n'enterre aucun Mahométan, dans toute l'Arabie heureuse, sans lui mettre un chapelet ou un collier de corail au col.

[*Note du Traducteur.*]

elle a passé de mode, puisqu'on ne la vend plus que dix-huit tari le rotolo. J'en ai choisi différens morceaux que j'ai achettés, pour que vous puissiez en orner un jour votre Cabinet Ce corail blanc est d'abord revêtu d'une espèce de patine ou croute jaunâtre qui s'en détache par la suite. S'étant une fois dépouillé de cette espèce d'écorce ou d'enveloppe, sa tige & ses branches restent tout à découvert, & paraissent d'un beau blanc de lait.

Après avoir joui du plaisir de voir faire toutes ces différentes pêches, j'allai voir la campagne où se trouve le Phare. J'y fis différentes observations, soit sur l'Histoire Naturelle de ce canton, soit sur son agriculture. J'aurai l'honneur de vous les communiquer dans ma première Lettre. Le climat de cette contrée, qui ressemble beaucoup à celui des plus belles parties de l'Italie, me rappellant l'idée de ma patrie, me rend si distrait, que je ne saurais donner une plus grande étendue à ma Lettre. C'est pourquoi j'ose vous prier de m'excuser si je n'ai pas continué à vous faire part de mes différentes opérations.

Diverſes obſervations ſur l'Hiſtoire-Naturelle, faites dans les environs du Phare de Meſſine.

A Scylla, le 13 Août 1777.

La joie de m'être vu tranſporté, dans ſi peu de tems d'un Royaume dans un autre, étant un peu modérée, je m'empreſſe à vous communiquer, les différentes particularités que j'ai obſervées dans les environs du Phare, ou canal de Meſſine.

Lorſqu'on ſuit la route qui conduit de Meſſine au Phare, on croirait d'abord voyager dans les ſables de la Lybie, on y voit une grande quantité d'*Opuntia*, d'*Agave Americana*, de *Solanum indicum ſpinoſum*; d'*Ambroſia maritima*, & de *Polium Gnaphaloïdes*, avec pluſieurs autres plantes curieuſes dont je m'épargne la nomenclature, pour ne pas être trop long. Tout cet eſpace de terre, qui eſt d'environ de onze milles, ou quatre lieues de France, eſt compoſé de petites montagnes & de petites collines, dont le ſol eſt une ſubſtance ſablonneuſe & caillouteuſe. C'eſt ſur ces côtes que l'on cultive ces vignes qui produiſent ce vin du Phare qui eſt ſi vanté. Il y a différentes eſpèces de ces raiſins que l'on nomme en Toſcane, *Raiſins di San Giovetto*.

Les

Les Siciliens les désignent sous le nom de *nocera* & de *nigrello*.

Il est commun de voir gouvernée comme les vignes ordinaires, & non point sur des hautains & sur des treilles, cette espèce de raisin que l'on nomme en Toscane *Uva salamanna*, mais que l'on appelle *Zizibbo bianco* dans ce pays. La Calabre en produit une quantité prodigieuse ; je crois même que ce fut Ser Allamanno (1) qui transporta les premiers chapons ou plans de ces vignes, dans notre patrie. Ce raisin mûrit trop promptement, &

(1) Ser, pour Messer Alamanni, Florentin, dont parle ici M. l'Abbé Sestini, est l'Auteur d'un Poème estimé sur l'Agriculture, intitulé la *Coltivazione*, qui est dédié à François premier. Il y est souvent fait mention de cette espèce de raisin nommé *Zizibbo*, dont les grains ne sont ni ronds, ni en forme de sphéroïdes allongés, comme les olives, mais d'une figure très-bizarre, étant recourbés par une de leurs extrémités, comme certaines courges. Le Traducteur de ces Lettres a également fait passer dans la Langue Française ce Poème sur l'Agriculture, qui fait texte de Langue en Italien. On y trouve un grand nombre d'observations curieuses, & de procédés que le charlatanisme de quelques Auteurs modernes a donné pour nouveaux. Ce Poëme, dont la meilleure édition est celle de Padoue, donnée par Comino en 1 vol. *in*-4., précède celui de Ruccellai sur l'éducation des abeilles, dont la Traduction Française se vend à Paris chez Lami, Libraire, Quai des Augustins. Elle a été également donnée par le Traducteur de ces Lettres, qui y a joint beaucoup de notes, & un Traité de sa composition sur l'éducation des abeilles.

[*Note du Traducteur.*]

change tout-à-coup de couleur, pour prendre celle qu'il aurait si on l'eût trempé dans de l'eau bouillante. C'est un raisin de table, qui est également estimé des gens du pays.

La plage qui forme cette côte est composée de ces *Pietruzze*, ou pierrailles, communes dans ces contrées. Les bancs dont elles se détachent, ont peu de longueur, & lorsque ceux-ci finissent, on voit alors commencer un sable d'une couleur jaunâtre. Je crois que ces petites pierres ont été apportées de la plage qui est du côté de la Calabre, par le flux & le reflux de la mer, parce que les montagnes & les cailloutages de cette même côte sont tous composés de cette même espèce de petites pierres, & que celles-ci ont la même analogie, quoiqu'il me semble que le fond de la mer, du côté de la Sicile comme du côté opposé, est encore de ces mêmes pierres talqueuses, comme je le ferai voir bientôt. Une des raisons qui me détermine à croire que ces pierrailles viennent de la Calabre, c'est que la pointe du *Peloro* a augmenté considérablement, & que la Tour du Phare est aujourd'hui fort éloignée de la mer, tandis que, dans les tems reculés, elle se trouvait sur ses bords.

A peu de distance des *Canziri* & des bords de la mer, on voit deux anciens marais, dont l'un a deux milles de circuit, ou deux tiers de lieue, &

l'autre, environ un mille. Ces deux endroits sont célèbres par la pêche que l'on y fait de certaines tellines très-estimées des Messinais, qui se vendent un tari le rotolo. La pêche s'en fait en remuant, du côté de la plage, le fond du marais avec un fer, & en ramenant ensuite à terre, avec un petit filet fort serré, cette vâse ainsi remuée, on y cherche & y prend ensuite les tellines toutes vivantes. J'en ai pris moi-même quelques-unes pour votre Cabinet. Ces mêmes marais sont encore fameux par la chasse que l'on y fait de différens oiseaux d'eau dont j'ai mangé ce matin chez un Curé pour lequel j'avais des Lettres de recommandation. Comme ils étaient rôtis, & par conséquent sans plumes, il me fut impossible de découvrir leur espèce. On trouve autour de ces marais, le *Cynanchum Monspeliacum* de Linnée, & le lentisque.

L'eau de ces marais est chargée de particules salines, & me parut saumade en la goûtant. C'est pour cette raison que quelques personnes se sont ingérées d'en retirer du sel pour la consommation de la ville de Messine. Voici en peu de mots comme ces salines sont disposées. Le terrein aride & sec qui se trouve auprès de ces marais, a été bien applani & ensuite divisé en un certain nombre de grandes cases ou réservoirs quarrés dans lesquels on fait entrer l'eau de ces mêmes marais par de petites rigoles. Celle-ci

arrive d'abord par un canal d'une certaine grandeur, au bout duquel se trouve une grande fosse, ou conserve d'eau. Mais avant de faire entrer cette eau dans les cases, on la laisse venir par le grand canal dont je viens de vous parler, & on l'introduit ensuite avec des pêles fort creuses dans les quarrés que l'on veut remplir. On y laisse cette eau pendant l'espace d'une journée, pour qu'elle puisse déposer le sel qu'elle contient sur l'aire, ou le sol de ces quarrés. On passe ensuite à une autre case, & ainsi de suite, pendant quatre jours. On fait entrer après une nouvelle quantité d'eau salée dans ces réservoirs, où on la laisse jusqu'à ce que la chaleur du soleil l'ayant fait évaporer, il ne reste plus que le sel dont elle étoit impregnée. Il faut pour le moins une vingtaine de jours pour que ce sel se soit bien formé. Chaque quarré peut fournir jusqu'à cinqnante cantares de sel. Le fond de ces réservoirs est préparé avec art, & l'on y emploie cette espèce de graviers qui se trouve sur la plage. Or, ces graviers s'uniſſent si parfaitement, qu'ils forment une espèce de cîment de la plus grande dureté; effet auquel ce sel contribue, étant doué par excellence de la propriété d'agglutiner & de fixer, c'est ce même agent qui concourt avec tant d'efficacité à la formation de ces meules de moulin, dont j'ai déja eu l'honneur de vous entretenir. L'eau de ces marais

augmente beaucoup pendant l'hyver, & se déborde même; c'est pour cette raison qu'ils ne peuvent plus fournir de sel; mais, pendant l'été, cette eau se retire & s'évapore sans avoir détruit les réservoirs quarrés d'où on les retire par le secours de l'art.

Passons maintenant à la culture de différens arbres. Les mûriers noirs restent presque nains sur cette plage par l'effet des vents de mer; mais les mûriers blancs y deviennent fort hauts, & produisent beaucoup de feuilles. Quant aux figuiers, ceux qui donnent de bonnes figues, restent toujours très-bas, & presque nains. On sème encore dans ces parages un melon d'odeur que l'on conserve dans les chambres pour les parfumer, lorsqu'il est mûr. Le Père Cupani le définit de la manière suivante : *Melo moschetelinus, id est, muscum redolens, ovi anserini specie ruber flavis lineis per lungum virgatus, denso villo oblectus.* Les Siciliens le nomment vulgairement *Milunellu di sciauru.* Ce melon est le *Cucumis dudaïm* de Linnée.

J'ai l'honneur d'être votre très-obeissant serviteur.

Voyage du Phare de Meſſine à Scylla en Calabre.

A Meſſine, le 14 Août 1777.

Après avoir paſſé un jour & demi en Calabre, cette ſi belle contrée, je ſuis revenu à Meſſine, Capitale d'un ancien Royaume, comme diſent par tradition les Meſſinois, ou les deſcendans des anciens Zancléens ou Μαμεχτινο, c'eſt-à-dire, *dupes*, ou *badauts*, ſelon la véritable ſignification du mot Grec que vous venez de lire. Mais laiſſons le badinage & la plaiſanterie à part, pour revenir à notre objet. Mardi, 12 du mois d'Août, vers les dix-huit heures d'Italie, après avoir bien dîné & m'être raſſaſſié de ces *Appititi*, ou morceaux choiſis du poiſſon porte-épée, je fis préparer une barque pour paſſer le canal, & me tranſporter à Scylla; je m'embarquai peu de tems après, malgré que la *Rema*, ou le courant, fût alors contraire, ce qui cauſa beaucoup de peines & de fatigues aux quatre *Palinures* que j'avais avec moi. Ils furent en effet obligés, pour prendre la véritable direction du canal, de dépaſſer la Tour du Phare qui ſert de guide aux bâtimens pendant la nuit, & de doubler le Cap Peloro, & de le dépaſſer même de plus de trois milles, ou une lieue de France, pour pouvoir paſſer tranſverſalement le canal, & venir tomber ſous l'écueil

ou rocher de Scylla, par l'effet du courant de la *Reme* contraire.

Il y a deux remes, l'une montante, & l'autre descendante. La reme montante va dans la mer Thyrênne, ou Méditerrannée, & la descendante est celle qui porte dans la mer Ioniene. On voit ces courans changer toutes les six heures, or on entend ici par *Reme*, un courant formant des tourbillons avec la plus grande vîtesse, dans le milieu de la mer.

Il ne faut pour l'ordinaire que cinq quarts d'heure, lorsque la reme est montante, pour traverser le canal qui, depuis le Cap Peloro jusqu'au rocher de Scylla, a environ trois milles, ou une lieue de largeur. On n'a même besoin que de deux rameurs pour faire ce trajet.

Quant à moi, il me fallut trois heures avec quatre rameurs, que je payai à raison de deux taris chacun. A peine fus-je descendu à terre, que ma petite barque repartit avec la reme favorable.

Me voici enfin sur l'écueil ou rocher de Scylla, *Veni ad Scyllæ scopulum*, écueil aussi connu chez les Anciens pour être terrible & fameux par les naufrages qu'il occasionnait, qu'il est intéressant pour un Naturaliste, & pittoresque pour un Peintre. Ce rocher s'élève perpendiculairement au-dessus de la mer, à la plus grande hauteur. On voit tout au-tour d'autres rochers; il me semble que les trois principaux

d'entr'eux ont été appelés les trois *rochers noirs de la mort*, par Ulyſſe, & décrits ſous cette dénomination par Homère. On leur donnait l'épithète de *noirs*, parce qu'ils paraiſſent encore aujourd'hui de cette couleur, vu que tout cet écueil étant d'une pierre talqueuſe, avec des particules brillantes, c'eſt-à-dire, dorées & argentées, & d'une couleur ferrugineuſe, il eſt arrivé que, par le choc continuel des vagues de la mer, ces *mica*, ou parties brillantes & talqueuſes, ont perdu leur couleur éclatante, & que ces rochers ſont devenus noirs & de la couleur de la mort. J'ignore ce qui aura pu déterminer les Anciens à regarder cet endroit comme auſſi dangereux & auſſi funeſte. On ne peut pas dire que ce ſoit à cauſe de la profondeur de la mer, parce que j'ai remarqué qu'il n'y avait pas plus de cinq à ſix pieds d'eau autour de ce rocher. Si c'eſt à cauſe des courans, il n'y a plus de danger aujourd'hui, parce que les Pilotes connaiſſent parfaitement leur direction. Il faut donc conclure qu'il y a eu plus d'exagération dans leur récit, que de réalité. Il eſt cependant vrai que, lorſqu'on ne prend pas exactement le canal, on peut dire alors avec le Poëte, *incidit in Scyllam, cupiens vitare Carybdim*, &c. Mais, en retournant à notre rocher, qui eſt très-élevé, très-pointu, & fort eſcarpé dans quelques endroits, & inacceſſible dans d'autres, j'aurai l'honneur de vous

faire obſerver qu'il était de même du tems d'Ulyſſe, comme nous l'apprend Homère, en diſant :

Hic vèrò duo ſcopuli, hic quidam altum cœlum attingit.
Acuto vertice, nubes autem ipſum circumdat
Obſcura; illud quidem nunquam recedit, æquè nunquam ſerenitas.
Illius occupat verticem, nequè in æſtate, nequè in autumno,
Nequè aſcendere poteret mortalis vir, nequè deſcendere,
Nequè ſi illi manus viginti & pedes eſſent.
Petra enim levis eſt, circumpolitæ aſſimilis.
Medio autem ſcopulo eſt ſpelunca obſcura.

Ce rocher, d'horrible qu'il était autrefois, eſt devenu aujourd'hui très-pittoreſque & agréable à voir de près, depuis que l'on a bâti ſur ſon ſommet un palais dans le goût d'un château ou fortereſſe, qui appartient au Prince de Scylla, & que ce Seigneur habite avec toute ſa famille. Ce palais mérite d'être vu, parce qu'on y trouve un bon nombre de très-beaux tableaux.

Le Village qui eſt auprès de ce rocher, porte pareillement le nom de Scylla, mais les habitans le nomment encore aujourdhui *Sciglio*, mot Grec qui ſignifie *un Chien*. La ſituation de ce Village eſt très-pittoreſque, parce que les maiſons & les habitations ſont ſituées ſur le penchant d'une montagne très-rapide, qui eſt contigue au rocher fameux dont je viens de vous parler.

Le Père Minaſi, Dominicain, habile Phyſicien

& Naturaliſte, qui eſt né dans ce même Village, l'a rendu célèbre, pour en avoir gravé la vue à Naples. J'ai vu cette Eſtampe intéreſſante dans pluſieurs maiſons particulières, à Meſſine, mais je ne l'ai point trouvé à achetter. La population de Scylla peut monter à cinq mille ames. C'eſt un endroit de commerce. Ses habitans ont juſqu'à quinze felouques à deux mâts, qui font les voyages de Veniſe & de la Sicile, où elles vont porter des planches & des cercles de tonneaux. On expédie tous les ans, du ſeul village de Scylla, ſix mille livres de ſoie, que l'on y tire actuellement, tandis qu'il y a déja quarante jours que les différentes foires où ſe vend cette prétieuſe marchandiſe en Sicile, ſont paſſés.

Indépendamment de la principale Égliſe, la *Chieſa Matrice*, où je vis une ſtatue d'albâtre de la Sainte Vierge, par le célèbre Cagini, Sculpteur Sicilien, il y a pluſieurs Couvents de Religieux Mendians. Il paraît que les Scyllitains ſe conduiſent en général comme preſque tous les Républicains. Ils dépenſent difficilement, ſe vêtiſſent d'une manière ſimple & économique, puiſqu'ils ſuivent une pragmatique naturelle, en s'habillant tous de noir, & d'une étoffe groſſière dont leurs femmes font elles-mêmes le tiſſu. Celles ci ſont également miſes très-ſimplement, n'ayant pour tout vêtement qu'un ſimple jupon, un corſet & un mouchoir. Elles mettent

enſuite autour de leur tête, une grande ſerviette blanche, dont elles laiſſent pendre enſuite les deux bouts derrière leur dos, juſqu'à la ceinture. Cette manière de ſe coëffer contribue beaucoup à leur donner une tournure Grecque fort élégante, & l'air le plus ſérieux. Ces femmes ſont très-robuſtes & très-laborieuſes. Elles rament comme les hommes, & on les voit avec leurs maris ſur les barques. Lorſqu'il arrive quelques petits bâtiments légers, elles s'en approchent, & s'empreſſent à les tirer à terre, & même à les mettre ſur le côté. Ce ſont les anciennes Syrênes qui m'enchantèrent, à vous dire le vrai, par leur prévoyance & par leur beauté.

La Calabre eſt un pays très-montagneux, & ſes montagnes ſont compoſées de pierres talqueuſes & calcaires. Elles ſont en partie très-rudes, & même inacceſſibles. On en voit pluſieurs qui ſont couvertes de bois, & non point nues & pelées, comme celles de la Sicile. Ces montagnes ſont couvertes de chataigniers, de ſapins, de bouleaux, de tamariſques. Comme je voulais herboriſer, je commençai mes recherches ſur les bords de la mer, & je n'y trouvai que les plantes qui croiſſent ſur la côte de Meſſine. On voit cependant, ſur le rocher de Scylla le *Dianthus Carthuſianorum*, en très-grande quantité.

Ce qu'il y a encore de très-agréable à voir dans ce canton, eſt un jardin de plaiſance ou de propreté,

avec un beau jardin potager qui appartiennent également au Prince de Scylla, & qui ſont ſous la direction d'un Jardinier Florentin. On trouve dans une vaſte enceinte de murs, des daims, des cerfs, des liévres & des lapins, mais la plante la plus rare & la fleur la plus belle que l'on trouve dans les jardins du Prince de Scylla, & qui attira ſingulièrement mon attention, fut la fille du Jardinier, mon bon compatriote, qui était très-honnête. Ce jardin, qui fait honneur à notre Nation, eſt au-deſſus du Couvent des Capucins. Comme il était tard, je ſongeai à me retirer chez ces bons Pères, parce qu'en allant dormir dans ce qu'on appelle une Hôtellerie, dans ce pays, il était à préſumer que j'y aurais attrapé quelques-unes de ces maladies de la peau dont les naturels de ce canton ſont ordinairement tourmentés. Il était tard; je frappai donc à la porte du Couvent des Révérends Pères, avec un homme qui était venu avec moi dans la barque. Je demandai à parler au Gardien, qui était alors à ſouper. Le Frère Portier me dit avec un air auſtère & une mine refrognée, lorſque je lui demandai la grace de loger dans leur Couvent, *Belle chiacchere, ſempre quefli Foreſtieri ci rompono la capa;* voilà de belles raiſons, toujours ces Étrangers viennent me rompre la tête. Il nous fallut ſouffrir ce compliment déſagréable, mais parlant enſuite au Révérend Père

Gardien, j'en obtins une chambre de Religieux, mais il ne fut pas poſſible d'y rien manger, parce que ces dignes Frères n'avaient rien à donner, ou plutôt, parce qu'ils ne voulaient pas donner la moindre choſe. Je leur promis cependant de leur laiſſer quelques aumônes. Cependant, ayant appris de grand matin de l'homme qui était avec moi, & qui avait voulu ſe mocquer d'eux, que j'étais un Baron Français, le Frère Portier vint me faire ſes excuſes de ce que le ſoir précédent il ne m'avait répondu d'une manière peu ſatisfaiſante; la choſe fut bientôt réparée, je le remerciai de la charité avec laquelle il m'avait reçu, mais il n'eût pas lieu de ſe louer de la mienne.

On cultive les vignes dans cette contrée, comme dans le reſte de l'Italie. Elles y forment des eſpèces d'allées, ou treilles, fort baſſes, ce qui ne ſe pratique point en Sicile.

J'aurais bien eu le deſſein d'aller plus avant en Calabre, mais je ne voulais pas manquer de voir la fête de Meſſine, que tout le monde me diſait être une choſe des plus curieuſes pour un Étranger. Je me vis donc obligé de retourner dans cette Ville; mais comme il fallait encore attendre deux jours, avant de voir cette fête, je me déterminai à paſſer une autre journée en Calabre. En effet, je m'occupai dès le matin de très-bonne heure (le 13 Août),

du ſoin de me procurer une barque, dans l'intention d'aller dans un autre village appelé *Bagnara*, qui eſt éloigné d'environ ſept milles, ou deux lieues & un tiers de Scylla. Ce petit voyage fut très-amuſant pour moi, parce que notre barque allait toujours terre à terre, & en ſerpentant, pour éviter, par une pareille marche, la prodigieuſe quantité de rochers qui ſe trouvent en mer le long de cette côte. Nous fûmes obligés de prendre ce parti, parce que la reme ou le courant qui deſcendait alors, nous était abſolument contraire. Les mêmes montagnes de talc continuent dans tout ce trajet, & leurs croupes ſont cultivées par les habitans de *Bagnara*. Preſque toutes ces montagnes s'élèvent perpendiculairement & à pic, au-deſſus du niveau de la mer, c'eſt-pourquoi la plage eſt très-étroite, & même quelquefois nulle Dans les endroits où il en exiſte un peu, on y voit, comme à l'ordinaire, des gallets, & ces petites pierres dont j'ai déja eu l'honneur de vous parler dans mes précédentes. Or ces mêmes gallets proviennent du roulement continuel de ces mêmes pierrailles le long de cette côte, & qui eſt occaſionné par le mouvement des eaux de la mer.

On pêche dans ces mers de gros congres & de groſſes murênes, poiſſons ſi eſtimés des anciens Romains. Ces deux eſpèces de poiſſons pèſent, depuis vingt juſqu'à trente rotolis, c'eſt-à-dire, depuis

quarante jusqu'à soixante de nos livres. Ayant apperçu sur ma route une barque de pêcheur, j'y achettai, pour mon dîner, un gros *Congre* qui pesait deux rotolis, que je payai deux taris, ou 20 sols de France.

Nous arrivâmes dans deux heures & demie à *Bagnara*, Village situé pareillement sur la croupe d'une montagne où l'on trouve une Église Abbatiale dont l'Abbé a le droit de porter la crosse & la mître. La population de cet endroit est d'environ dix mille ames. On y voit différentes maisons Religieuses, & un Château qui appartient aux Ducs de Bagnara. Il mérite l'attention des Étrangers, parce qu'on y trouve quelques beaux tableaux.

Bagnara est un lieu où il se fait beaucoup de commerce. Il entretient jusqu'à vingt felouques à deux màts, sur lesquelles on transporte une grande quantité de planches & de cercles de tonneaux. Il s'y fait encore un commerce d'oignons avec la Sicile. Ce Village peut exporter tous les ans environ quatre cens cantares de poix noire & blanche. Cette poix se vend qnatre ducats & demi le cantaro.

Il y a très-peu de choses intéressantes pour un Voyageur dans ce canton, c'est-pourquoi je n'y demeurai que très-peu de tems. Je songeai à voir d'autres endroits de la côte, sur-tout *Palmi*, Village éloigné de six à sept milles, ou de deux lieues & un

tiers de *Bagnara*, qui eſt également ſitué près de la mer Méditerranée. Ses environs abondent en huile, & il s'en fait des chargemens très-conſidérables pour Gênes & pour Marſeille. On y recueille pareillement une grande quantité de ſoie. On me dit que ce Village abondait en toutes ſortes de denrées, & qu'il s'y tenait un gros marché toutes les ſemaines. Ce Village eſt également ſitué ſur une colline, à environ un mille, ou un tiers de lieue de la mer. Il n'entretient point de barques.

On trouve un peu plus loin *Nicotra*, éloigné de ſept milles, ou deux lieues & un tiers de la ville de ce nom, ſelon l'Itinéraire d'Antonin. On cultive dans ce Village de gros melons d'hyver, que l'on mange cependant dans la belle ſaiſon, & dont l'odeur & le goût ſont très-agréables. Pluſieurs barques viennent les chercher, & les portent en très-grande quantité à Meſſine & dans pluſieurs autres contrées de cette même Province. La Calabre ne produit point de concombres, c'eſt-pourquoi, on eſt obligé d'en faire venir de la plage de Maſcali, en Sicile.

Je partis après le dîner pour Scylla, où m'étant un peu repoſé pendant la grande chaleur, qui eſt terrible à l'heure de midi, je louai quelque tems après la même barque, pour me tranſporter en Sicile. J'y arrivai une heure & demie après la reme favorable. Je jouis encore cette fois du plaiſir de la pêche

du

du poiſſon porte-épée, lorſque je me fus approché des barques qui y ſont employées.

Je débarquai à neuf milles, ou trois lieues de Meſſine, & j'allai rendre mes devoirs à un Eccléſiaſtique à qui j'avais été recommandé. Il voulut bien me fournir une monture qui me conduiſit juſqu'à Meſſine, parce que je ne voulus pas paſſer la nuit dans un endroit auſſi marécageux. Je retournai donc le ſoir dans mon auberge de Meſſine, très-ſatisfait, des petites obſervations que je venais de faire. C'eſt de cet aſile que je vous écris la préſente, à laquelle vous trouverez jointes trois autres Lettres, que je vous envoie en même-tems.

Dans la matinée du quatorze, je ſuis allé rendre une viſite au Conſul d'Angleterre, M. Baumeyſter, où je reſtai à dîner, & j'allai enſuite voir M. l'Allemand, Conſul de France. C'eſt demain que l'on célébrera la fête de la *Varra*; je ne manquerai point d'y aller. J'ai l'honneur d'être avec la plus grande conſidération, &c.

LETTRE XI.

Adreſſé à M. Giovanni Mariti, dans laquelle l'Auteur donne la deſcription de la Fête de la Varra, *qui ſe célèbre tous les ans à Meſſine. Le jour de l'Aſſomption de la Sainte Vierge.*

A Catane, ce 17 Août 1777.

MONSIEUR,

Je me propoſe de vous donner dans la préſente quelques détails ſur la fête qui ſe célèbre tous les ans à Meſſine, & que l'on y nomme la fête de la *Varra.*

Deux jours avant l'Aſſomption, le peuple promène dans la ville un chameau de carton, voulant par là faire alluſion à l'entrée que le Comte Roger fit dans l'iſle de Sicile. J'ai ouï dire que le matin d'un pareil jour, on fait parcourir la ville de Palerme à un homme vêtu de blanc, & cuiraſſé de pied en tête, qui rappelle également la venue du même Comte Roger (1).

(1) Comme le nom de Roger, premier Roi de Sicile, revient

Le peuple raconte quelques fables à cette occasion, mais il en débite un bien plus grand nombre

souvent dans cet Ouvrage, je présume que le Lecteur me saura gré de lui avoir donné une notice de ce grand homme. Il était petit-fils de Tancrède de Hauteville, en Normandie, qui se voyant chargé d'une nombreuse famille, avec peu de biens, envoya plusieurs de ses fils, entr'autres *Cuiscar* & *Roger* tenter la fortune en Italie. Ils prirent Palerme en 1070, & se rendirent maîtres d'une petite partie de la Sicile, où leurs descendans regnèrent avec beaucoup de gloire. Celui dont il s'agit ici étant en âge de gouverner par lui-même, ne songea plus qu'à étendre les bornes des petits États qu'il avait hérités de son père. Il conquit toute la Sicile, s'empara de la Pouille, battit les Troupes du Pape, qui voulaient s'opposer à ses conquêtes; Roger embrassa, en 1130, le parti de l'Anti-Pape Anaclet, qui lui accorda le titre de Roi de Sicile, avec la suzeraineté sur la Principauté de Capoue & le Duché de Naples. L'Empereur Lothaire ayant été appelé au secours des Princes d'Italie, enleva à ce nouveau Roi une partie de ses conquêtes, mais à peine fût-il retourné en Allemagne, que Roger s'en saisit de nouveau avec la même facilité qu'elle lui avait été ôtée. Il fit le Pape Innocent II son prisonnier, avec toute sa suite, & ce Pontife n'obtint sa liberté qu'en confirmant tous les dons de l'Anti-Pape Anaclet. Roger fit ensuite la guerre à *Manuel*, Empereur des Grecs, prit Corfou, pilla Céphalonie, Négrepont, Corinthe & Athènes, s'avança jusqu'aux portes de Constantinople, revint chargé d'un butin immense; il s'empara de Tripoli, & de plusieurs Places sur la côte d'Afrique, battit un parti de l'Empereur Grec. Après avoir assuré la paix dans ses Etats, & s'être fait respecter de ses sujets & craindre de leurs ennemis, il mourut à l'âge de 58 ans, en 1154. Il avait fait graver ce Vers Latin sur son épée :

Appulus & Calaber, Siculus mihi servit & Afer.

Sa famille existe encore en Normandie, sous le nom de Comtes de Hauteville.

[*Note tirée du Diction. des Grands Hommes.*]

au ſujet des deux grands coloſſes de carton qui ſont mis à cheval, & que l'on appelle les *Géans*. Ce ſont les repréſentations d'un homme & d'une femme, qui ne déſignent pas autre choſe que Cybelle & Saturne, que l'on a crus les premiers Fondateurs de Zanclé (1), ou Meſſine.

Une nombreuſe canaille traîne donc ces deux géans la veille de la fête, dans pluſieurs endroits de la Ville, & le long du Port, en les appelant les ſaints Géants. Elle profite de cette circonſtance pour plaiſanter les bigots, en leur diſant : *Baciate il piede al ſanto Gigante, che acquiſterete indulgenza ;* baiſez les pieds des ſaints Géants, & vous gagnerez les indulgences. D'autres pouſſent la plaiſanterie encore plus loin, & le bas peuple ſur-tout; les petits garçons trouvent, dans cette journée, une belle occaſion de ſe divertir. On conduit enſuite, vers le ſoir, les Géants devant la principale porte du cimetière de la Cathédrale, où ils reſtent juſqu'au ſoir de la fête. Donnez-vous, s'il vous plaît, la peine d'expliquer ce mêlange biſarre du ſacré & du profane.

Le jour de l'Aſſomption étant arrivé, on chante

(1) Zancle ſignifie une faulx en Langue Grecque. Le Port de Meſſine a effectivement la forme de cet inſtrument d'Agriculture. [*Note du Traducteur.*]

la Meſſe pontificalement dans la Cathédrale. Le peuple s'y trouve en foule, & vient en partie des environs de Meſſine, & de pluſieurs endroits maritimes de la Calabre La fête du matin n'a rien de bien extraordinaire; & ce qui ſe fait le ſoir n'offrirait même rien de ſingulier, ſans la machine que l'on promène, & qui fait tout le merveilleux & même toute la beauté de cette fête.

Vers les 21 heures d'Italie, on commence à orner, dans une petite rue qui eſt derrière l'Égliſe de Saint Luc, une machine, c'eſt-à dire, un petit édifice de charpente légère, & recouvert de cartons peints ou moulés, dont la bâſe eſt de forme ronde. On voit ſur cette machine quelques ferremens qui, au moyen d'un méchaniſme particulier, tournent ſans ceſſe ſans le ſecours de perſonne. Comme je n'ai pas pu voir cette machine à découvert & dépouillée de tous ces ornemens, je ne ſaurais vous rendre compte des moyens qu'on a employés pour produire cet effet. Ce petit édifice s'élève au-deſſus de cette bâſe cylindrique, en forme de pyramide à jour, dont le ſommet eſt environné de nuages. On voit ſur ſa bâſe le tombeau de la Sainte Vierge, environné des douze Apôtres, qui ſont repréſentés par douze jeunes garçons; auprès de cette même bâſe ſont placés quelques petits Anges qui tournent ſans ceſſe, mais les groupes d'Anges qui ornent la partie

ſupérieure de cette décoration, ſont abſolument immobiles. On remarque, à quelques toiſes au-deſſus du tombeau de la Sainte Vierge, le ſoleil d'un côté & la lune de l'autre, qui tournent également ſur eux-mêmes. Ce qu'il y a de plus ſingulier, c'eſt qu'à l'extrémité de chacun de leurs rayons, ſont ſuſpendus de jeunes enfans qui tournent avec ces deux Aſtres, ſans qu'il arrive qu'ils ayent jamais la tête en bas (1). On remarque d'autres groupes d'anges, & l'on voit, dans le haut de la machine, Jéſus-Chriſt repréſenté par un homme fort & nerveux, qui ſoutient ſur ſa main droite une petite fille vêtue de blanc, qui fait alluſion à l'ame de la Sainte Vierge. Cette machine prodigieuſe eſt tirée par des cordes, à laquelle on attache des barres pour en faciliter le tranſport. Or, pour remplir complettement cet objet, il faut plus de deux cens perſonnes, dont les unes ſont payées, & les autres s'attèlent par dévotion.

On conduit avec beaucoup de peine cette machine, depuis l'endroit dont je viens de vous parler,

(1) Cet effet n'a rien de bien merveilleux pour un Méchanicien, parce que ces enfans étant attachés fortement au-deſſus de leur centre de gravité, à un anneau qui embraſſe un boulon à tête, fixé au bout de chaque rais, ils doivent toujours reſter dans une ſituation verticale, comme dans la roue de fortune.

[*Note du Traducteur.*]

jusqu'à la Cathédrale, où l'ame descend, & où on la mène en offrande vers le grand Autel. La procession ne consiste d'ailleurs que dans le Clergé, qui précède cette machine, qui m'a paru très-bien composée, & représenter tout ce qui s'est passé à l'Assomption de la Sainte Vierge dans le ciel. On dit qu'elle a été inventée par un de nos Florentins, nommé *il Radese*. Le Sénat vient après cette machine, & termine la procession.

Cette fête est solemnisée avec une certaine pompe, & l'on y voit un concours prodigieux de peuple bien vêtu. Je ne saurais concevoir la raison pour laquelle on ne fait pas marcher cette espèce d'édifice sur des roues, au lieu de la laisser sur un traîneau (1), & d'éviter par ce moyen tant de peines & de fatigues à une si grande quantité de canaille, qui se tue inutilement à la tirer. Selon les Messinais, le plus beau de cette fête consiste dans ces groupes de petits Anges qui se meuvent pendant que la *Varra* se promène, & dans la lenteur avec laquelle la

(1) Il est certain qu'il seroit bien plus facile de faire monvoir une aussi lourde masse sur des roues, que sur un traîneau; mais qui pourrait répondre que, dans une aussi grande affluence de peuple, il n'y eût pas quelques particuliers qui fussent poussés sous les roues par la foule? C'est ce qu'on a voulu éviter; entre deux inconvéniens on a choisi le moindre.

[*Note du Traducteur.*]

chiourme fait tourner cette énorme maſſe dans certains coins de rues. Quant à moi, j'eus beaucoup de plaiſir à voir les différentes poſtures de ces petits enfans qui repréſentenr les Anges. Les uns crient, les autres pleurent, certains ſe démènent, quelques-uns mangent pour prendre courage, & d'autres rient. Dès que ces enfans ſont arrivés à la Cathédrale avec la machine, on s'empreſſe de les enlever du poſte dangereux qu'ils occupaient, & on les reconduit chacun chez leur mère; ou chez leurs parens reſpectifs.

Il faut beaucoup de ſoins & de précautions pour placer ces enfans ſur cette machine de manière qu'ils n'y puiſſent courir aucun riſque. Ils ſont tous bien vètus comme on nous repréſente les Anges, c'eſt-à-dire, avec des habillemens blancs, ou tuniques; qui leur deſcendent juſqu'aux pieds. Ils ont des aîles attachées à leur dos, une couronne, ou diadême ſur la tête, & un lis à la main. Tout cet habillement reſte à ces enfans, qui ſont également ornés de rubans & de galons.

Voilà en peu de mots tout ce que je puis vous dire de la fête de la *Varra*, qui fait tant de bruit dans ces contrées. J'eus la ſatisfaction de voir paſſer la proceſſion, de la maiſon d'un de mes amis, où l'on nous ſervit des rafraîchiſſemens. J'aurai encore l'honneur de vous dire que l'on fait une pareille fête dans différens endroits de la Calabre.

J'irai demain à Reggio, & je ne manquerai pas de vous instruire de tout ce que j'y aurai remarqué.

J'ai eu l'occasion de voir ce matin le plan en relief qu'on a fait de la Ville & des environs de Messine, pour le Roi des deux Siciles. On était sur le point de le mettre dans des caisses, pour le faire partir pour Naples. Cet ouvrage est des plus curieux, pour l'exactitude avec laquelle on a rendu les plus petits détails. On a fait de la même manière le plan en relief de la ville de Syracuse, & l'on m'a assuré que l'on devait exécuter de même les reliefs des différentes Places de la Sicile.

J'ai l'honneur d'être, &c.

LETTRE XII.

Adreſſée à M. Giovanni Mariti, dans laquelle l'Auteur rend compte d'un petit voyage qu'il a fait à Reggio en Calabre.

A Catane, le 20 Août 1777.

MONSIEUR,

Je ſuis maintenant dans le cas de vous rendre compte, comme je vous l'avais promis, d'un petit voyage que j'ai fait à Reggio en Calabre.

Lundi, 18 du courant, je m'embarquai dans la matinée dans une petite barque que j'avais arrêtée le jour précédent, pour mon voyage, à raiſon de la ſomme de 16 taris. Ma traverſée fut courte, puiſque dans une heure & demie je traverſai le canal de Meſſine, & j'arrivai à Reggio. La mer briſe tellement ſur cette côte, que ce n'eſt qu'avec la plus grande difficulté que l'on peut débarquer, & qu'il faut tirer ſur le champ les barques à terre.

Comme Reggio eſt une Ville de guerre, chaque Étranger qui y entre, eſt obligé de ſe laiſſe conduire

par quelques Fusiliers, chez le Lieutenant de Roi. Je me soumis donc à cette règle, pour avoir ensuite la liberté de rester dans la Ville.

Si je dois vous dire ici mon sentiment sur Reggio, vous saurez qu'un Étranger n'y saurait avoir d'autre satisfaction que celle de dire : *Je suis maintenant dans l'ancienne Capitale de la Grande Grèce.* Il pourra y remarquer quelques pierres quarrées qui avaient été employées dans les anciennes murailles de la Ville élevées par les Angevins, ou les Princes de la Maison d'Anjou, & que l'on a fait servir dans la construction de la nouvelle enceinte. On voit encore, derrière le Château, quelques vestiges de murailles de briques, que l'on croit avoir été celles d'un Temple d'Apollon. On lit aussi dans la Ville, diverses inscriptions Grecques & Latines, qui ont appartenu à l'ancienne ville de Reggio, mais qui ont déja été rapportées par Gualtieri & par d'autres Antiquaires.

Quant à moi, je présume qu'il y aurait beaucoup de choses à voir à Reggio, si l'on entreprenait d'y faire des fouilles, comme me le disait M. le Chanoine Joseph Morisani; homme d'un grand mérite, & bien connu dans la République des Lettres, & qui a beaucoup travaillé pour sa patrie. Ce Savant a expliqué, d'une manière très-savante, quelques marbres antiques trouvés à Reggio, dans différentes

Dissertations. Il me donna deux exemplaires de ses ouvrages, l'un pour la Bibliothèque du Prince de Biscari, & l'autre pour moi. Je vous l'envoie pour le lire, & je ne doute point que vous n'y admiriez la vaste érudition de l'Auteur.

Voilà, en peu de mots, ce que je puis vous dire de l'intérieur de Reggio. La Cathédrale est dans le goût Gothique, & quelques-uns de ses murs surplombent de beaucoup, ce qui est peut-être l'effet de quelques tremblemens de terre. S'il s'agit de la campagne des environs, j'aurai l'honneur de vous dire qu'elle est des plus agréables, qu'elle abonde en mûriers pour la nourriture des Vers à soie, & que ces mêmes contrées produisent tous les ans, depuis soixante jusqu'à quatre-vingt mille livres pesant de soies. Celles-ci sont très-bonnes, quoiqu'elles ne soient pas des plus fines. Les soies de Reggio sont tirées très-unies, & l'on n'y éprouve que peu de déchets. On ne peut les envoyer qu'à Naples, à moins que l'on ne paye six taris & demi de droit pour chaque livres que l'on exporte à l'Étranger, ce qui ruine le commerce & l'industrie du pays.

Les environs de Reggio abondent encore en orangers, en citroniers, en bergamotes, & en cédras de Florence, dont il se fait un très-grand commerce avec les Étrangers & les Siciliens. Le pays produit encore une très-grande quantité de fruits de toute

espèces. Les jardins & les vergers sont plantés de manière qu'ils forment autant de labyrinthes, dont les plans sont très-variés. On y trouve des orangers & des citronniers, en espalliers. Quoique ces arbres soient regardés dans ces contrées comme peu importans, ils n'en sont pas moins très-agréables à voir.

Le sol fournit encore des citrouilles d'une grosseur prodigieuse qui ne sont pas bonnes à manger, mais que les payſans vendent pour la nourriture des pourceaux. Il ne croît point de concombres (1) dans

(1) Les Allemands, les Polonais & les autres peuples du Nord, sont dans l'usage de confire les petits concombres verts au vinaigre, au sel & au poivre, & de les servir comme hors-d'œuvre, après les bouilli; ils les mangent aussi en salade & en ragoût; mais, dans le premier cas, ils y ajoutent quelques feuilles d'estragon, pour en relever le goût. Il faut avoir soin de laisser évaporer la plus grande partie du suc aqueux de ces *cornichons*, avant de les mettre dans le vinaigre, qui doit toujours être violent & spiritueux, car ils se gâtent le plus souvent sans cette précaution. On cultive encore dans ce Pays une espèce de concombre que l'on y nomme *concombres d'hyver*, parce qu'ils se conservent jusque dans cette saison. Comme ce fruit est très-acerbe, on lui enlève ce mauvais goût en le faisant bouillir, coupé par tranches, dans un peu de lessive, ce qui le rend aussi doux que les concombres ordinaires; mangé crud comme une pomme, c'est un remède assuré contre les maladies inflammatoires & la fièvre violente. J'en ai vu manger à des malades que je regardais comme mourans, & se bien porter le lendemain, ne ressentant d'autre incommodité que la faiblesse, qui est la suite des fièvres ardentes.

[*Note du Traducteur.*]

ce canton, & tous ceux que l'on y voit viennent de Sicile. Il y croît pourtant une grande quantité de melons d'hyver, que l'on mange cependant en automne, dont la figure approche beaucoup de celle d'un œuf très-allongé.

S'il s'agit de plantes qui naiſſent ſpontanément dans la campagne, elles ſont les mêmes que dans les environs de Meſſine. Le *Cynanchum Monſpeliacum* y vient en grande abondance. J'y trouvai une *Euphorbia* avec des feuilles de féves, dont le ſuc, qui eſt laiteux, a la plus grande cauſticité. N'ayant point de ciſeaux pour couper les tiges de cette plante, je voulus faire cette opération avec mes doigts; le ſuc de cette plante s'extravâſa ſur eux, & les fit peler, c'eſt-à-dire, qu'il en corroda l'épiderme.

Quant à l'Hiſtoire-Naturelle de la contrée, j'aurai l'honneur de vous faire obſerver que les montagnes de pierres talqueuſes & ſpatheuſes, & de pierres calcaires, continuent toujours dans cette partie de la Calabre. On voit encore, tout le long de la plage, les mêmes galets & les mêmes cailloutages qui ſont ſur la côte de Sicile, qui eſt vis-à-vis. En retournant à la Ville, on voit, auprès d'une fontaine appelée *Leto*, quelques colonnes un peu dégradées, de granit à gros grains ſpatheux, que je crois avoir été tirées de quelques carrières de cette eſpèce de pierres qui ſont auprès de Catane. Sous

cette fontaine, qui est sur une hauteur du côté de la mer, on voit la *Fata Morgana*, phénomène sur lequel le Père Minasi a fait imprimer une savante Dissertation.

Comme Reggio est une vilaine Ville, pauvre & dépeuplée, les vivres y sont à très-grand marché. Les hommes, comme les femmes, y sont laids, mal faits & très-malpropres. Les mantes Siciliennes ont été mises en usage dans cette Ville, qui se ressent encore des ravages de la peste, de même que Messine.

Si je n'employai qu'une heure & demie pour passer de Messine à Reggio le matin, il nous fallut cinq heures dans l'après-dîner pour faire le même trajet, parce que la reme était descendante. Il nous fallut partir contre cette petite marée, & nos mariniers remorquèrent la barque, ce que l'on fait faire encore par une paire de bœufs, jusqu'à la pointe de *Pizzo*, qui est en face de Messine. Comme la reme changea sur le soir, nous nous servîmes alors de nos voiles, & nous traversâmes heureusement le canal, & enfin nous arrivâmes à Messine à deux heures de nuit.

Hier au matin, 19 du courant, fut l'époque à laquelle notre départ pour Catane avait été fixé. Mais il souffrit cependant quelque retardement, pour des affaires d'intérêt du Patron de la Felouque. Nous

partîmes donc le soir avec peu de vent, & le lendemain au matin nous nous trouvâmes devant *Mascali*, & à trois heures devant midi devant *Aci*, où nous prîmes quelques passagers. Nous laissâmes dîner nos Matelots, & pendant ce tems-là je ne voulus point laisser échapper le plaisir de me baigner. C'est aussi ce que je fis, car il faut absolument se rafraîchir, & prendre des bains de mer, quand on voyage dans une pareille saison. Nous arrivâmes enfin à l'heure de dîner à Catane, où j'embrassai mes amis. C'est de cette Ville, que j'ai l'honneur de vous écrire la présente.

Je suis, avec une parfaite considération, &c.

LETTRE XIII.

Adreſſée à M. le Docteur Alexandre Bichierai, Profeſſeur Honoraire de Phyſique à l'Hôpital-Royal de Santa-Maria-Nuova, *à Florence, dans laquelle l'Auteur parle d'un voyage qu'il a fait à* Cifali, *& décrit en même-tems le froment ſauvage de Sicile,* (Œgylops ovata *de Linnée.*)

A Catane, le 30 Août 1777.

MONSIEUR,

L'amitié qui nous lie, nous diſpenſe des complimens d'uſage ; c'eſt-pourquoi je vais entrer tout de ſuite en matière. Je fus dîner hier à la campagne dans un endroit peu éloigné de cette Ville que l'on nomme *Cifali*, ou *Cibali*. Il eſt ainſi appelé, parce qu'il y a eu jadis un Temple dédié à la Déeſſe Cybelle, dont je ne pus pas examiner les ruines, parce que nous n'avions perſonne avec nous qui connût le local. D'un autre côté, Son Excellence, Monſeigneur le Prince de Biſcari, me dit que l'on y voyait encore d'autres veſtiges d'anciens édifices. Je me

propose d'aller les examiner dans une autre occasion.

Cet endroit, qui abonde en sources dont les eaux se rendent dans cette Ville pour l'utilité publique, offre un séjour délicieux, où l'on voit une quantité prodigieuse d'orangers & de citronniers, & de jardins potagers. Avant d'y arriver, on trouve çà & là des tombeaux antiques, parmi lesquels on compte plusieurs de ces monumens connus des Antiquaires sous le nom de *Colombaria*, où l'on voit encore ces petites niches où se plaçaient les urnes ossuaires ou cinéraires. On remarque, dans ce même canton, deux Couvens, l'un de Capucins, & l'autre de Religieux de Jésus & de Marie, qui sont des Franciscains réformés. Ces Révérends Pères ont, dans leurs jardins, des tombeaux antiques qui ressemblent à ceux dont je viens de vous parler, & qu'on voit en foule dans ces environs.

Cifali était l'ancien cimetière des habitans de Catane. Vis-à-vis l'Église des Franciscains réformés, est une Église desservie par quelques Prêtres; cet endroit se nomme la *Mecca*. On y voit un *Colombarium*. Ce lieu pourrait avoir tiré sa dénomination des Mosquées que les Sarrasins y bâtirent, quand ils étaient les Maîtres de la Sicile. Je n'y pus rien observer, ni rien trouver de particulier. Le dîner fut gai & splendide, les conviés arrivaient par

bandes de quarante personnes à la fois ; d'où vous pouvez conclure que les choses ne se passèrent pas sans confusion.

La fécondité toujours constante de cette Isle me fait naître continuellement le desir d'en parler. La promenade que je fis hier dans ces campagnes fertiles, m'a procuré l'occasion de vous entretenir du bled sauvage que produit la Sicile. C'est une petite chose en elle-même, mais qui mérite cependant de tenir une place dans l'Histoire de l'Agriculture.

La plante dont je me propose de vous parler ici, est celle que Diodore de Sicile appelle *Triticum agreste quod in Leontino agro, aliisque Siciliæ locis pluribus nascitur*, en parlant de la fécondité de cette Isle, dans son cinquième Livre. Le froment sauvage croît spontanément, selon Fazello, Lib. 1, Cap. IV, par la seule bonté du sol, comme l'assuraient pareillement tous les anciens Auteurs ; mais, suivant cet Historien moderne, ce froment ne croît pas seulement dans les campagnes de Lentini, mais encore dans plusieurs autres endroits de la Sicile. *Frumentum*, dit l'Historien Fazello ; *in Siciliâ primò ortum fuisse ex genuinâ terræ feracitate, vetustorum omnium constans est autoritas. Enim verò frumentum agreste in agro Leontino suâ sponte natum, non solùm Diodorus in* 6(il aurait dû dire au 5)*refert, sed ætate etiam meâ, tùm in eodem, tùm in pluribus Siciliæ*

agris, nullâ mortalium curâ excultis, nequè terræ commendatum, nequè aratri, raſtrorumve exercitio provocatum, ſed ſoli mirâ ac naturali liberalitate proveniſſe, atquè in ariſtas fœliciſſimè excreviſſe ipſi vidimus.

Je prendrai la liberté de donner du poids à cette relation par mon témoignage, fondé ſur l'inſpection que j'ai faite de la plante même, puiſque j'ai obſervé ce froment ſauvage avec mon Profeſſeur de Botanique, M. *Pietro Paolo Arcidiacono*, dans pluſieurs endroits de la Sicile; cette plante a été appelée *Ægylops ovata*, par Linnée; & *Feſtuca altera capitulis duris*, par Gaſpar Bauhin, dans ſon Pinax, *Ægylops Narbonenſis gramini affinſi*, par Cabreo, *Triticum ſylveſtre in Siciliâ*, par Ceſalpin; & *Ægylops altera*, ou l'*Ægylops* de Lobellius, par Mathiole; & enfin, dans quelques contrées de l'Iſle de Sicile, *Frumentu ſaravaggiu*, ou *Saraciniſcu*, dans l'idiôme du pays, & dans d'autres parties de la même Iſle, *Granireddu*.

Cette plante occupe donc, comme je l'ai remarqué, dans pluſieurs endroits de la Sicile, des terres fort étendues, quand on les laiſſe pendant quelque tems en jachères. Elle y croît comme ſi elle y eût été ſemée. Cette plante ne s'élève pas au-deſſus de la terre, au-de-là d'une palme, ou un peu plus. Je veux parler de la touffe de ſes tiges qui portent des feuilles

avenacées, & au bout desquelles tiges croît un épi très-court, composé tout au plus de trois capsules, ou loges, qui sont bien décidées, comme le remarque Lobellius. On trouve dans chacune de ces cellules, un grain de l'espèce de celui que les Italiens appellent *Grano grosso*. Ayant pris souvent le plaisir d'égréner moi-même quelques-uns des épis de cette plante, j'y ai trouvé des grains bien formés, & pareils à ceux du véritable froment. Les ayant ensuite mordus & écrâsés avec mes dents, j'ai remarqué qu'ils donnaient de la bonne farine. Il est également certain que j'ai trouvé souvent de ces mêmes grains très-maigres & un peu allongés, tels que ceux qui sont dans les dernières loges de l'épi, qui ne mûrissent jamais bien, & ne parviennent point à leur perfection. Ces cellules sont armées de différentes barbes déliées & fort courtes, qui forment toutes ensemble, autour de l'épi, une espèce de chevelu ayant environ un pouce de longueur, & même un peu plus.

Lorsque le véritable froment est en grains, on est volontiers en usage, dans toute la Sicile, de vendre quelques petits bouquets de ce bled sauvage. Chacun d'eux est composé d'environ 50 épis, & se vend environ un grain, ou un sol de notre monnoie. On met le feu aux barbes d'un de ces bouquets, avec une bougie, ou avec une lampe. On brûle,

par cette opération, non seulement toutes les balles qui retenaient chaque grain renfermé dans sa cellule respective, & fortement adhérent à l'épi, mais on le torréfie un peu. Or, c'est dans cet état que les Siciliens mangent ces grains pour passe-tems. Il m'est souvent arrivé de faire la même chose lorsque je me trouvais par hasard dans quelques Assemblées. On appelle ce grain *Bruciareddu* 1.

Cet usage m'a fait naître l'idée de la manière dont le genre humain pouvait se nourrir de grain dans la plus haute antiquité. Les pauvres gens vivent encore de même dans les campagnes, & mangent les épis de l'*Ægylops*. Ce grain mûrit avant le véritable froment, puisqu'il est en mâturité dans le mois de Mai, comme je le remarquai dans la Seigneurie de Ragona qui appartient au Prince de Biscari, & dont la plupart des terres sont couvertes de cette plante. Celle-ci croît encore abondamment au milieu des orges, comme je l'ai observé dans plusieurs tas de ces mêmes grains, après qu'ils eurent été battus. Ces grains de froment sauvage, ou d'*Ægylops*, s'y trouvaient avec plusieurs capitoli de *Granicello*, comme disent les Siciliens.

J'ai toujours oublié de semer une certaine quantité de ces grains d'Ægylops, selon les règles d'une bonne culture, pour voir quelle espèce de froment ils produiraient. Je ferai un jour cette expérience;

mais pour que vous puiſſiez la faire également de votre côté, je ramaſſerai de la graine de cette plante, pour vous la faire parvenir avec cette Lettre. Nous verrons alors ce que l'un & l'autre pourrons découvrir. J'avais conſervé quelques épis de cette plante dans un cornet, mais lorſque j'allai les examiner, je m'apperçus que les ſouris avaient très-bien ſçu les égréner & manger tous les grains. Je vis de plus qu'il en reſtait quelques-uns où il y avait des pucerons morts, qui avaient d'abord vuidé ces grains, étant du genre de ceux que nous appelons *Punteroli* en Toſcane. Ces dernières obſervations me font préſumer la bonté & la ſubſtance que devait avoir anciennement ce bled ſauvage de la Sicile, qui y croît encore très-abondamment *ob ejus ſoli bonitatem*, à cauſe de la bonté de ſon ſol. Cette même Iſle produiſait autrefois, & produit encore ſpontanément d'autres grains, comme nous l'apprend le Poëte :

Abſque ſatu hic creſcunt, & vomeris omnia ſulco
Hordeum. & alticomum Triticum viteſque parentes
Uvarum & vini. Quæ Jupiter imbribus auget.

Le bled ſauvage eſt encore un excellent fourrage pour toutes les eſpèces de beſtiaux.

Le Prince de Biſcari m'a fait l'honneur de me

dire que lorſque la Sicile éprouve de mauvaiſes années pour la récolte des grains, le véritable froment s'aſſimile pour lors au froment ſauvage, ne s'élève pas plus haut, & donne un petit épi où il n'y a tout au plus que quatre ou cinq grains.

Je ſuis avec une parfaite conſidération, &c.

Page 121.

N.º 1. N.º 2.

LETTRE XIV.

Sur un Crepitaculum *antique, ſorte de jouet pour les enfans, adreſſée à M. l'Abbé Jérôme Tanini.*

A Catane, ce 1 Septembre 1777.

MONSIEUR,

Je cherchais depuis long-tems une occaſion favorable pour donner à votre Excellence une preuve de mon reſpect pour ſes grandes connaiſſances dans la partie de l'Antiquité; mais mes occupations continuelles, dont je ne ſaurais en galant homme me diſpenſer, ne m'ont pas permis juſqu'ici de ſatisfaire ce deſir. Mais ce qui vous ſurprendra davantage, c'eſt qu'il a fallu que le vent de Sirocco ait ſoufflé, pour que je pûſſe réaliſer mon ancien projet.

Vous ſaurez donc, Monſieur, que le vent de Sirocco, ou Sud-Eſt, a la plus grande influence en Sicile ſur les individus. Cejourd'hui, par exemple, eſt une de ces triſtes & mélancoliques journées où il me paraît que l'on peut, ſans ſcrupule, agir un peu

à ſa fantaiſie, laiſſer de côté ſes occupations eſſentielles, & ſe relâcher un peu de ſon devoir.

Enfin, pour me ſouſtraire en quelque façon à la mélancholie qui s'eſt emparée aujourd'hui de mon eſprit, j'ai renoncé momentanément à toute application philoſophique, & je vais tâcher de me diſtraire par un autre genre de travail, dans le Muſéum du Prince de Biſcari.

Une foule d'objets ſur leſquels je ſuis obligé de dire & de motiver mon ſentiment, ſe préſente à mes yeux; je voudrais bien m'exercer ſur quelques-uns, tous m'ennuient, & il n'en eſt aucuns qui m'amuſent. Les marbres ne piquent plus ma curioſité, parce qu'ils ont tous été deſſinés, & parce que j'en ai déja donné l'explication, après les avoir claſſés & mis dans l'ordre qui leur convient. Ceux-ci forment deux gros volumes *in-fol.*, dont le premier renferme les deſſins des Statues & des Divinités du Paganiſme, & le ſecond, ceux des ſtatues des Empereurs, des Impératrices & des Hommes illuſtres de l'Antiquité.

Je paſſe précipitamment ſur les Inſcriptions Grecques & Latines; car elles ont été pareillement expliquées. Leur nombre eſt ſi conſidérable, qu'elles forment ſeules un autre volume; je parcours rapidement la chambre où ſont les Vâſes figurés, que l'on nomme vulgairement *Vâſes Etruſques*, ou pour

mieux dire, *Greco-Siculo*, & qui, au premier coup-d'œil, étonneraient, par leur grand nombre, ceux qui voudraient les examiner sérieusement.

On voit dans ce même endroit des ouvrages de Poterie plus ordinaires; mais qui le croirait jamais? C'est sur de pareils objets qu'il m'a pris fantaisie de m'arrêter, en prenant tantôt une chose & tantôt l'autre. Au milieu d'un aussi grand nombre d'objets si différens les uns des autres, & si agréables en même-tems, pour un Antiquaire, je me trouve embarrassé, & sans savoir quel sera celui sur lequel je dois m'arrêter, pour me satisfaire. Tout-à-coup se présente à mes regards inquiets, une chose curieuse à laquelle on ferait peut-être peu d'attention, si on l'avait sous sa main, parce qu'on la regarderait comme quelqu'anticaille ridicule ou de peu d'importance; cependant, arrêtons-nous-y un moment, me suis-je dit à moi-même, parce qu'elle nous fournira matière de faire un nouvel étalage d'érudition, relativement à sa figure & à son usage. Ayant donc examiné de plus près cette bagatelle, qui est de terre cuite, je me suis déterminé à en faire le sujet d'une Lettre. J'espère que cette Épître méritera votre attention, parce que j'aurai l'honneur de vous y donner la véritable explication de ce petit joujou, & de l'usage qu'en faisaient les Anciens, & qui a passé jusqu'à nous.

Pour que vous puissiez d'abord concevoir cette bagatelle, & en avoir une idée plus juste, je vous en envoie le dessin, que j'ai fait d'après l'original ; il ne représente autre chose qu'un petit couffin ou berceau, sur lequel on voit un enfant couché sur son dos, ayant les bras étendus. Cet enfant est absolument nud, & sa tête repose sur un petit oreiller. Telle est la description de ce joujou, d'après laquelle, si j'étais dans le cas de pouvoir m'interroger, je me demanderais ce qu'une pareille bagatelle a jamais pu signifier, & à quoi les Anciens voulaient faire allusion par ce joujou ? Peut-être me serais-je dit que cette bagatelle était quelques-uns de ces *ex-voto* ordinaires des Anciens, en me rappelant ce que le Scholastique remarque au sujet du 48 vers de la première hymne de Callimaque, savoir : que les Anciens avaient coutume de mettte les enfans dans une corbeille ou berceau, appelé σκαφη par les Grecs, à cause de sa forme, qui approchait de celle d'une petite barque. *Omnis causa in spem divitiarum omnium & præcipuè frugum terræ.* Je me rappellerais encore que les Anciens mettaient leurs enfans dans des boucliers, *in fortitudinis & bellicæ virtutis præsagium* ; & cela, d'après le témoignage de Théocrite, Idylle 24, qui raconte qu'Hercule avait été mis par Alcmène sur un bouclier de bronze :

Ηρακλέα δεκαμηνον ἐοντα ποχ' ἁ μιδεᾶτις
Αλκμήνα, ααι νυκσὶ νεώτερον Ιφικλῆα
Αμφοτέρως λάσασα, και ἐμπλήσασα γάλακτος
Χαλκείαν κατέταηκεν' επ' ἀσπίδα

C'eſt-à-dire,

Herculem cùm jàm decem menſes natus eſſet, quondàm Mideatis
Alcmena & nocte minorem Iphiclum
Cùm ambos laviſſet & lacte repleviſſet
Poſuit ſuper ſcutum æreum.

Je pourrais prodiguer l'érudition ſur la coutume des Anciens de mettre les petits enfans dans des berceaux ou dans des boucliers; mais puiſqu'il ne s'agit point ici directement de cet uſage, comme on le croirait au premier coup-d'œil, je n'entrerai pas dans de plus grands détails. Je vous dirai néanmoins que notre berceau en terre cuite, ou notre petite barque, comme vous voudrez l'appeler, eſt creuſe & vuide intérieurement, & qu'elle a été même faite exprès pour contenir un ou pluſieurs petits cailloux, qui rendent un bruit ſonore, quand on agite ce joujou. Cette bagatelle a eté trouvée en Sicile, dans cette ville de Catane, auprès du Palais de l'Évêque. Je la déſignerai par ſon véritable nom Sicilien, *Scruſci-ſcruſci*, qui paraît dériver du mot Toſcan *ſcroſciare*, d'où l'on a fait le nom *ſcroſcio*, qui ſignifie *rumeur, fracas, bruit.* On appelle encore, dans

l'idiôme Sicilien, *Scruſcio*, ce que les Latins appelaient *Strepitus*, ou *Crepitus*, d'où eſt venu le mot de *Crepitaculum*, qui eſt le nom de notre joujou, parce qu'il fait du bruit quand on l'agite. C'eſt un pareil inſtrument que les Grecs appelèrent dans la ſuite πλαταγωνία.

Voilà donc que notre morceau antique de terre cuite n'eſt autre choſe qu'un *Crepitaculum* des Anciens. Je remarquerai encore qu'ils ſe ſervaient ou au ſens propre, ou par abus, du même mot, pour déſigner tout autre inſtrument qui aurait rendu des ſons, ou produit quelque bruit de la même manière. On voit en effet que les Anciens appelaient *Crepitaculum*, cet autre inſtrument que les Grecs nommaient *Siſtrum* & *Crotalum*, & que nous appelons timbales, d'où il paraît que tous ces divers inſtrumens étaient dans la claſſe de ceux que l'on nomme de percuſſion, parce qu'ils ont été inventés pour rendre quelques ſons harmonieux quand on les frappe.

Mon principal but, en vous rapportant ces différentes choſes, eſt d'expliquer notre joujou antique, & de vous prouver que c'eſt un véritable *Crepitaculum*, dont voulaient parler les Anciens quand ils employaient le mot qui le déſigne, au ſens propre. On le voit en effet rapporté par Quintilien, au Liv. 9, Chap. 4, lorſqu'il dit: *Crepitaculum puerile*

& ſonum edant puerilium crepitaculorum. Cet Auteur ne pouvait pas mieux expliquer, ſelon mon avis, l'inſtrument dont il s'agit ici, qu'en lui donnant l'épithète de *puerile*, parce qu'il était réellement à l'uſage des enfans, qui, dans tous les tems, ont eu des jouets pour amuſer la naïveté de leur âge, & d'autres jeux pour ſe récréer dans un âge plus avancé. Ce fait eſt non-ſeulement prouvé par un grand nombre de paſſages d'Auteurs anciens, mais encore parce que l'on trouve dans pluſieurs Muſéum, différentes eſpèces de ces jouets de l'enfance, ſur-tout dans celui du Prince de Biſcari. Les pères & les mères, & d'autres perſonnes, les donnaient à leurs enfans, ſoit pour qu'ils s'amuſaſſent de pareilles bagatelles, ſoit pour arrêter leurs larmes lorſqu'ils pleuraient, ou pour qu'ils reſtaſſent tranquilles ou ne fuſſent point mauſſades, ni déſobéiſſans; ils les engageaient, au contraire, par ces préſens, à être dociles; enfin, de pareils dons pouvaient avoir également pour objet de calmer les inquiétudes naturelles aux enfans.

Parmi ces jouets de tant d'eſpèces différentes, ſe trouvait également celui que l'on nommait *Crepitaculum*, & dont vous avez maintenant la figure ſous les yeux. On les mettait ſouvent entre les mains des enfans, pour les différentes raiſons que je viens d'expoſer, & afin qu'en entendant le bruit que faiſait

ce jouet, ils se missent à rire, ou à garder le silence.

On est encore dans l'usage de donner aux enfans & aux petits garçons, des espèces de *Crepitaculum*, qui sont des instrumens faits avec du carton, que les Italiens appellent *Tamburini per i Bambini*, comme cela se pratiquait du tems de Quintilien. On les amuse encore avec un autre jouet d'osier, formant une capsule sphérique dans laquelle on renferme quelques petites balles, ou de petites pierres, pour faire du bruit. Cette espèce de boîte est traversée par un petit morceau de bois qui sert de manche à ce joujou. Je viens de vous indiquer confusément ce que pouvait être le *Crepitaculum* des enfans, il me reste maintenant à vous parler en détail du fréquent usage qu'en faisaient les Anciens.

Les Gouvernantes & les Nourrices, à qui l'on confiait les enfans pour les allaiter, ce qui s'appelait *educatio* chez les Latins, inventèrent différens jouets, pour que les enfans, une fois mis dans leurs berceaux, s'endormissent le plus promptement qu'il serait possible, afin de jouir elles-mêmes de quelques momens de cette liberté qu'elles perdaient en remplissant les devoirs de leur état, & en endormant leurs nourrissons. Elles y parvenaient pareillement en leur chantant quelquefois des chansons appelées *Nœniæ*, & chez les Grecs, καταβαυκαλήσεις, & quelquefois

quefois en leur répétant ſouvent ces mots, *lalla*, *lalla*, *lalla*, d'où eſt venu le Verbe Latin *lallare*. Ces Nourrices, ou ces Bonnes, employaient auſſi l'inſtrument dont je viens d'avoir l'honneur de vous entretenir, pour endormir leurs enfans par les ſons qu'elles en tiraient; comme on le voit par ce paſſage de Marzianus Capella, Lib. 1.: *Tunc crepitacula tinnituſque quis infanti ſomnum induceret, adhibebat.* Arnobe rapporte enſuite, dans ſon quatrième Livre, le trait ſuivant, qui confirme le même uſage: *Suxit fluenta mammarum, vagitum edidit, repſit? Atque ut fletum poneret ineptiſſime tractum, crepitaculis obticuit auditis, & ad ſomnos inductus eſt in molliſſimis jacens curis, & vocibus delinitus infractus.* Lucrèce, parlant de la naiſſance des brebis & des autres animaux, dit en plaiſantant, qu'ils n'ont pas beſoin que leurs nourrices remuent auprès d'eux un *Crepitaculum*, & leur chantent quelques chanſons.

At variæ creſcunt pecudes, armenta, feræque.
Nec Crepitacula eis opus ſunt, nec cuiquam adhibenda eſt
Almæ Nutricis blanda, atque infracta loquela.

Enfin, pour me diſpenſer de rapporter d'autres témoignages, je répéterai ici la 54 Épigramme du 24 Livre de Martial, ſur le *Crepitaculum* par le ſe-

cours duquel on faisait cesser les pleurs des enfans ou des petits garçons, quand ils s'agitaient.

Si quis plorator collo tibi vernule pendet.
Hæc quatiat tenera, garrula sistra manu.

Voilà, Monsieur, en peu de mots, ce que je pense sur le *Crepitaculum* des Anciens, & sur l'usage qu'ils en faisaient.

Je suis, avec la plus parfaite considération, votre, &c.

LETTRE XV.

Écrite à M. Jean Marìti, dans laquelle l'Auteur lui rend compte d'un petit Voyage qu'il a fait à Murgo.

A Catane, ce 4 Septembre 1777.

MONSIEUR,

Les Voyageurs aiment les descriptions odéporiques; le récit des moindres voyages les amuse. Je crois avoir satisfait votre goût, depuis que j'ai quitté la Toscane. Vous trouverez encore dans cette Lettre, les détails d'un autre petit voyage que vous regarderez comme le supplement de ceux dont j'ai eu l'honneur de vous entretenir dans mes précédentes. Ces voyages ne sont que de simples promenades, de simples essais, en comparaison de ceux que je médite dans ce moment, mais entrons en matière.

Je montai à cheval Vendredi dernier, à l'heure de minuit, & je suivis le chemin qui traverse la belle plaine de Catane. Je me trouvai, à la pointe du jour, après avoir fait huit milles, ou deux lieues

& deux tiers de France, sur les bords du fleuve Simeto, que l'on nomme ici la *Giarretta*, que je traversai. Le cours de ce petit fleuve est très-irrégulier; il ne laisse pas que d'être d'une certaine largeur, & sans qu'il ait plu, il ne laisse pas que d'être fort profond dans certains endroits; c'est au bord de ce fleuve que finit la plaine de Catane, & que l'on commence à entrer sur le vaste territoire de Lentini, qui est plus élevé que cette plaine, comme l'indique le petit fleuve dont je viens de parler, & qui la traverse pour se rendre à la mer.

En suivant toujours la même route, j'arrivai au bout de dix milles, ou trois lieues & un tiers de France, dans un endroit nommé le *Fief de Murgo*, qui était l'ancienne *Murgantium*, où l'on ne voit cependant rien d'antique; on y remarque seulement une *Masseria*, c'est-à-dire, beaucoup de décombres. Cet endroit était jadis célèbre par ses excellens raisins, *Uvæ Murganziæ*, ou plutôt par ses bons vins; mais ces contrées n'en fournissent plus de pareils, & à peine y voit-on quelques vignes plantées régulièrement. Il paraît néanmoins que ce canton a été jadis un lieu de délices, soit par la beauté du site, soit par les bocages & les bois que l'on y voit, & où il y a une quantité surprenante de gibier. On assure qu'Alphonse, Roi de Sicile, songea à repeupler cet endroit, & à y faire sa demeure. On y voit

même les fondemens d'un très-beau & très-vaſte Temple. Ce projet fut abandonné dans la ſuite, parce qu'en commençant à le mettre à exécution, on n'avait peut-être pas réfléchi ſur ce que l'on reſpirait dans cet endroit, pendant pluſieurs mois de l'année, l'air le plus mauvais; cette inſalubrité provient de la grande quantité de marais & d'eaux ſtagnantes dans cette contrée, qui abonde encore en oiſeaux d'eau; ce qui procure beaucoup d'amuſement aux Chaſſeurs de Catane.

Cet endroit eſt à peu de diſtance de la mer, qui y forme un petit Golphe qui ſe nomme l'*Agnone*, où l'on voit des montagnes qui ſont à pic, par rapport à la mer. Celles-ci ne ſont autre choſe qu'un aſſemblage de lithomargue, diſpoſée en un certain nombre de filons ou bancs, entremêlée de lits d'une craie ſablonneuſe. Ceux-ci s'étant détachés en partie par le roulis & le choc continuel de la mer, s'endurciſſent en roulant, & reſſemblent à une lave ancienne. On les prendrait même pour tels, ſi l'on ne ſavait pas comment ils ſe forment, ou ſi on ne les eût pas obſervés ſur les lieux.

Cette litomargue prend différentes formes, ſurtout la celluleuſe. On voit d'abord dans ſes cellules, une ſubſtance ſpatheuſe, qui reſſemble à autant de petites outres, qui, bien conſidérées, ne ſont autre choſe que de petits cailloux glaiſeux, qui ſe ſont

réunis dans ces masses. Les cellules vuides indiquent que l'eau de la mer les en a détachés, comme il est facile de s'en appercevoir. On trouve également dans quelques-unes de ces cellules, des cristallizations sélénitiques qui s'y sont formées, comme vous pourrez l'examiner avec facilité dans tous les morceaux que je vous ai fait parvenir, & que j'ai étiquettés *del l'Agnone*.

On voit, sur ces mêmes montagnes, une grande quantité de *Brassica marina*, ou le *Crambe* maritime de Linnée, & des lentisques dans la plaine. Ces arbres restent très-bas, à cause des vents de mer; on y trouve également de ces arbres que l'on nomme *alaternes*. En suivant les sables volcaniques, de Catane jusqu'à ces montagnes, on voit une quantité prodigieuse de coquillages terrestres, qui s'y forment, & s'attachent même aux différens buissons qui sont sur cette plage.

Après avoir fait ces différentes observations, je pris le chemin de *Carlo - Lentini*, laissant à main gauche la partie montueuse, qui est de niveau avec les petites montagnes qui bordent le Golphe de l'*Agnone*, & qui abondent en oliviers d'une grosseur prodigieuse, qui sont encore aussi célèbres que dans l'Antiquité. On distingue même, en Sicile, les fruits qu'ils produisent, par le nom d'*olives de Murgo*.

A sept milles, ou deux lieues & un tiers de Murgo, on trouve la ville de *Carlo-Lentini*, située sur le sommet d'une montagne, qui est absolument isolée. Elle fut bâtie par l'Empereur Charles-Quint. On y voit encore une enceinte flanquée de bastions d'une forme peu commune ; mais ses fortifications sont aujourd'hui démolies en partie, & l'on peut même dire que cette Ville est absolument démantelée. Les maisons y sont très laides, & ceux qui les habitent n'ont pas la plus belle opparence.

La montagne paraît, au premier coup-d'œil, être composée d'une espèce de pierre serêne, d'une couleur un peu plus claire que la nôtre, comme on peut le remarquer dans les matériaux que l'on en a tiré pour construire les maisons de la Ville, & les autres édifices. Mais ces pierres ne sont autre chose qu'une substance de la nature du tuf.

On trouve, à peu de distance de *Carlo-Lentini*, la montagne de Saint Basile, qui est remplie de différens testacées, dont on voit avec plaisir une collection très bien choisie dans le Cabinet d'Histoire-Naturelle du Prince de Biscari.

De *Carlo-Lentini* je descendis pendant un mille jusqu'à la ville de Lentini, qui est l'ancienne *Leontinum*. Elle est située dans la plaine, dans un endroit où l'on respire le plus mauvais air, à cause du Lac, ou *Beviere*, qui se desséche presqu'entièrement

pendant l'été, & n'a tout au plus que 10 ou 12 milles de circuit, quoiqu'il en eût plus des deux tiers en sus, quand les eaux sont pleines. Ce Lac est d'un grand revenu pour le Prince de Butera à qui il appartient, pour la pêche que l'on y fait de différentes espèces de poissons, & sur-tout de ceux que l'on nomme mûniers, & des anguilles.

Si l'état actuel de Carlo-Lentini, & la situation de ses habitans, excitent la commisération des Voyageurs, la ville de Lentini excite une sensation non pour le moins aussi pénible, & même plus triste, sur-tout quand on se rappelle ce que les Anciens Historiens nous ont déja dit de la fertilité, du commerce & de la richesse de son territoire & de ses habitans. Ceux-ci sont aujourd'hui non seulement très-pauvres, mais le mauvais air qu'ils respirent, les fait ressembler à des spectres. Les hommes & les femmes y sont très-laids, & ont tous un teint qui approche de la couleur de ces lézards d'un jaune verdâtre, que l'on appelle en Italie *Lucertola verminara*. Leur vie est de peu de durée. Quel malheur pour quelques individus de l'espèce humaine, de naître dans de pareils endroits, aussi disgraciés de la nature!

Je n'ai jamais vu de séjours aussi laids ni aussi misérables que les deux Villes dont je viens de vous parler, je croirais y être depuis mille ans, tant j'ayais

envie d'en sortir, pour me soustraire aux influences du mauvais air (1). Cependant je fus obligé de m'y arrêter quelque tems, pour prendre un léger repas, mais il ne me fit aucun profit, puisque je ressentis un très-grand mal à la tête pendant toute la journée.

Le climat, la chaleur & le mauvais air, ne me permirent pas d'aller voir quelques restes d'Antiquité, quoiqu'ils se réduisent aujourd'hui à très-peu de chose, à l'exception de certaines murailles d'une forteresse, & quelques autres objets qui sont en petit nombre, dont parle le Père Amico dans son *Lexicon*, ou Dictionnaire Géographique de la Sicile. Ce qu'il y a cependant d'intéressant, c'est cette quantité considérable de grottes qui ont été creusées avec facilité dans le rocher par les Sarrasins, lorsqu'ils habitaient cette Ville. Ce rocher si tendre est une

(1) Le Lecteur est prié de se rappeler la sortie que l'Auteur de ces Lettres s'est permis contre le sieur Pingeron, Traducteur de ces Lettres, à la page 443 du 1 vol., pour avoir fortement invité M. le Marquis de Néelle, l'un des premiers Seigneurs de la Cour de France, à ne pas faire un pareil voyage au mois de Juin, où l'air de cette contrée est encore plus pestilentiel. M. l'Abbé Sestini ne croyait pas sûrement, quand il s'est permis de faire éclater son mécontentement, que l'on rapprocherait un jour ses dires Le Lecteur pourra jetter les yeux sur la 146 & la 147 page du 5 vol. des Lettres de ce Voyageur, qui ont été imprimées à Livourne en 1782, sous le format *in*-12, chez Carlo Giorgi.

[*Note du Traducteur.*]

continuation de ces mêmes bancs de pierre sablonneuse & tuffacée dont j'ai déja eu l'avantage de vous parler.

La principale Église de Lentini mérite quelque attention par la singularité de son plan & de son Architecture, de même que les grottes, les prisons, & le puit de Saint Alfio, qui en est le Patron. On voit dans cette Église un Autel où l'on dit la Messe des deux côtés. Le *Stauroteˊchion*, dont le Pére Allegranza parle fort au long dans son Ouvrage, mérite l'attention des Voyageurs.

J'eus peu de satisfaction dans un pareil voyage, entrepris dans le tems du mauvais air, pendant lequel chaque heure me paraissait en durer mille. Cela fut si vrai, qu'à peine me fus-je raffraîchi, que je montai à cheval pour reprendre le chemin de Catane, Cette route est, d'un autre côté, d'autant plus ennuyeuse, que l'œil n'y trouve rien pour se satisfatisfaire, surtout en voyant le vaste territoire de Lentini. Cette même contrée n'est pas non plus fort agréable pour un Botaniste, parce que l'on n'y voit que très-peu de plantes qui se réduisent à une très-grande quantité de thym, de Polium, d'Agnus-Castus & de Mandragore. On ne trouve pas même de maisons, parce que les Cultivateurs de ces campagnes n'ont pour habitation que des cabannes faites

en forme de *feuillées* (1), qui ſont très-propres & capables de contenir beaucoup de monde. Ils ont enſuite d'autres cabannes où ils renferment leurs inſtrumens d'agriculture. Pour ce qui eſt du grain, ces mêmes païſans le conſervent dans des foſſés qu'ils creuſent autour de leurs feuillées & qu'ils recouvrent avec le plus grand ſoin. Le grain s'y conſerve très-bien, il arrive cependant que lorſqu'il ſurvient de grandes pluies d'orage, des déluges d'eau, la plus grande partie de ces habitations faites avec des branchages & couvertes de feuilles,

(1) On appelle *feuillées*, ſur-tout dans les Provinces Méridionales de France, des habitations que conſtruiſent les bergers avec des branches d'arbres encore garnies de leurs feuilles, qu'ils entrelacent les unes dans les autres, & recouvrent enſuite avec des feuillages, de manière qu'ils y ſont à l'abri des injures de l'air. La manière la plus sûre & la plus commode de conſtruire de pareilles habitations, qui ne ſoient pas trop en priſe aux vents, conſiſte à faire une excavation circulaire dans le terrein le plus ſec que l'on peut trouver, d'y laiſſer enſuite dans le milieu une eſpèce de table ou de noyau, & de recouvrir le tout en dôme par des branchages courbés en demi cercle, qui ſe croiſent en différens ſens, & vont enſuite s'implanter dans la terre par leurs deux extrémités. On ferme les claires-voies par un travail pareil à celui des pannniers, ou des huttes de glacières. Enfin on ménage une petite ouverture dans ces huttes, du côté le moins expoſé au vent, pour ſervir de porte. Il arrive ſouvent que quelques-uns de ces branchages prennent racines, & forment ainſi une feuillée des plus ſolides & des plus durables. L'odeur de la poudre à canon brûlée en chaſſe tous les reptiles.

[*Note du Traducteur.*]

ſont entraînées dans la mer, ceux qui y demeurent courent alors les plus grands dangers.

Il me paraît que les feuillées de ces pays ont remplacé la manière de camper ſous des tentes, en uſage chez les Arabes Sarraſins. Ceux-ci étant accoutumés à vivre dans des plaines, s'arrêtaient le long de quelques rivières : c'eſt auſſi ce que font aujourd'hui les cultivateurs du territoire de Lentini, ſur les bords du fleuve Simeto, dont les eaux leurs offrent les plus grandes commodités.

Voilà, Monſieur, tout ce que ſe préſente dans ce moment à ma mémoire, en déduction de l'ancien engagement que j'ai pris avec vous, de vous inſtruire de tout ce qui pourrait flatter votre curioſité.

LETTRE XVI.

Sur la culture & le commerce des cotons en Sicile, adreſſée à M. le Docteur Marco-Laſtri, Curé de St. Jean de Florence.

A Catane, ce 6 Septembre 1777.

MONSIEUR,

Les articles qui regardent l'agriculture en général, vous intéreſſent toujours, c'eſt pourquoi je préſume que cette Lettre dans laquelle je me propoſe de vous parler de la culture du coton, pourra mériter votre ſuffrage, ou du moins votre indulgence ordinaire.

On cultive le coton en Sicile dans le territoire de *Terra-Nuova*, qui s'étend le long de la mer, au couchant de Syracuſe, dans la vallée de Noto.

Les terres que l'on deſtine à la culture de cette plante (1) doivent être bien nétoyées de toutes eſ-

(1) C'eſt une des plantes les plus utiles que la Nature nous préſente dans l'un & dans l'autre hémiſphère, & que l'induſtrie de

pèces d'herbes ſauvages, & ſur-tout de gramen ou chiendent ; il faut encore qu'elles ſoient de la meilleure qualité, bien unies & bien meublées.

On doit les labourer au mois de Novembre & répéter cette façon de tems en tems, au moins quatre ou cinq fois, juſqu'au mois d'avril.

Lorſque la terre eſt bien labourée, on l'arroſe dans les derniers jours du mois de Mai, & quand elle eſt médiocrement humide & imbibée d'eau, on y ſème la graine du coton que l'on dépoſe, avant de la ſemer, dans un foſſé que l'on fait en terre & que l'on remplit d'eau. On a ſoin de la bien frotter & de la remuer ſouvent, pour la débaraſſer de ces ſilamens qui y reſtent attachés. Par le moyen de cette opération, on parvient à rendre cette graine plus nette & plus propre à une prompte végétation

---

l'homme travaille avec le plus d'art. Il y a pluſieurs eſpèces de cotonniers, dont l'un s'élève en arbre, & l'autre herbacée, qui eſt celui qu'on cultive à Malthe & en Sicile. Le cotonier en arbre s'élève, dit-on, à la hauteur de huit à dix pieds. Son tronc eſt gros comme la jambe. Ce cotonier eſt vivace, & celui de Sicile eſt annuel. Le meilleur coton vient de Cayenne, & alimente les Manufactures de Rouen & de Troyes. C'eſt dans cette première Ville que ſe fabriquent ces belles tapiſſeries de coton dont les ſujets ſont rendus par des laines de diverſes couleurs. Les mouſſelines, les baſins, certains velours, & un très-grand nombre d'etoffes, ſe font avec du coton.

[*Note du Traducteur.*]

à laquelle contribue encore puiſſamment la terre humectée dans laquelle on ſème cette graine.

Comme la graine que l'on retire de la plante du coton que la Sicile produit toutes les années dégénère & ceſſe de donner du coton de la meilleure qualité, l'expérience a appris que pour que cette production continuât à être ſupérieure, il fallait tirer la graine de coton de Malthe. C'eſt par cette raiſon que les cultivateurs Siciliens font venir de cette Iſle, celle du coton qu'on y appelle *Barbareſco*, qui eſt bien ſupérieur à celui que l'on y nomme *Baſtardone*. Elle ſe paye à raiſon de 20 & de 24 tari le cantaro. Les Malthois ſe pourvoient réciproquement de la graine de coton que produit la Sicile, & la payent douze à quinze tari le cantaro. Ils la font manger à leurs beſtiaux, tels que leurs bœufs, leurs vaches, leurs chevaux, leurs ânes & leurs mulets, après l'avoir laiſſée dans l'eau pendant pluſieurs jours. On a remarqué que cette graine était pour eux une excellente nourriture. Les Anglois en retirent de l'huile dans leurs colonies.

Le tems convenable pour ſemer le coton eſt le mois de mai. Cette plante eſt décrite de la manière ſuivante par les Botaniſtes *Xylon vel Goſſipium futeſcens ſemine albo*.

Lorſque la graine de coton a été ſemée, les païſans égaliſent la ſurface du terrein auquel ils

l'ont confiée. Ils ne ſe ſervent point pour cette opération de la Herſe, inſtrument d'agriculture qui n'eſt pas généralement connu en Sicile, mais ils y ſuppléent en liant une ou pluſieurs branches d'arbre enſemble, dans leſquels ils entrelaſſent des feuillages ou des brouſſailles, pour en former une eſpèce de claie, c'eſt ce que les Siciliens appellent entrelacer à *Caſira*. Ils attachent enſuite cette ſorte de herſe au joug de deux bœufs au lieu de charrue. Le bouvier s'aſſied enfin ſur ces branchages. C'eſt dans cet état que les faiſant traîner ſur la terre, il parvient à l'applanir. On ſe ſert de cet inſtrument en le faiſant tourner tout au tour du ſol qu'on veut égaliſer, en commençant par un des côtés du champ & en finiſſant par le centre, ſans aucune interruption. C'eſt par un pareil procédé qu'on rend la ſurface de la terre très égale.

Les Siciliens regardent comme une choſe très importante de bien applanir la terre, parce que ſa ſuperficie étant bien unie, cela empêche que les rayons du ſoleil, qui ſont très brûlans dans cette contrée, ne deſſèchent pas trop promptement cette humidité que conſerve la terre & qui eſt ſi néceſſaire à la germination de la ſemence. Lorſque cette plante a levé & qu'elle a pouſſé cinq à ſix feuilles, on commence à ſarcler le terrein & à en enlever toutes les mauvaiſes herbes.

Quand

Quand le coton eſt parvenu à la hauteur d'un palme, ceux qui le cultivent, en coupent le ſommet avec le pouce & l'index ou ſecond doigt; c'eſt ce qu'ils appellent *acinare* ou ététer. Le ſigne auquel ils reconnaiſſent qu'il eſt tems de faire cette opération a lieu, lorſque la tige de la plante eſt devenue de la couleur du muſc ou de celle du plomb. Cette amputation du ſommet de chaque plante, ſert à faire pouſſer ſa tige plus fortement & à lui faire jetter une plus grande quantité de ces branches qui doivent produire du coton, c'eſt-à-dire ces coques d'où l'on tire cette ſubſtance. Si l'on ne prenoit pas cette précaution, la plante ne donneroit que très-peu de gouſſes, & encore ſeroient-elles maigres & peu remplies. Lorſque cette façon eſt achevée, on recommence de nouveau à ſaroler le terrein & à en arracher toutes les mauvaiſes herbes qui auroient pû croître dans cet intervalle de tems.

La récolte du coton ſe fait ordinairement dans le mois d'octobre, & ce tems eſt indiqué par l'ouverture ſpontanée des gouſſes ou coques qui doit être complette, pour que l'on puiſſe en retirer facilement le coton. Quatre ou cinq jours après la première récolte, ceux qui cultivent cette plante retournent faire la même opération & ainſi de ſuite, à fur & à meſure que les coques muriſſent, juſqu'à ce qu'il n'en reſte pas une ſeule dans la pièce de

terre. On étend, dans des magasins, toutes ces gousses à mesure qu'on les ramasse sur des claies faites avec des roseaux, pour qu'elles y sèchent plus complettement & que l'on puisse en retirer la graine avec plus de facilité.

S'il arrivoit que dans les derniers jours de Novembre & les premiers jours du mois de Décembre où commencent les pluies abondantes en Sicile, il restât encore quelques coques de coton sur la plante sans être ouvertes & sans donner aucun signe d'une maturité prochaine, les païsans les cueillent pour lors telles qu'elles sont, & les exposent ensuite au soleil, ou les mettent, à son défaut, dans un four médiocrement échauffé. Les coques ou gousses du coton s'ouvrent alors, mais non point aussi parfaitement que si elles fussent venues en maturité par le seul secours de la nature. On peut néanmoins en retirer le coton, mais cette matière est alors d'une qualité inférieure & ne peut servir qu'à des ouvrages très-ordinaires.

On sème l'année suivante dans les terres où l'on a fait du coton, du grain qui y vient merveilleusement.

On dit que cette branche d'agriculture & le commerce auquel elle donne lieu, sont très-anciens en Sicile. On assure même que depuis une vingtaine d'années, la culture du coton y a fort augmenté,

& que cette branche de commerce y a fait de grands progrès.

On prétend & l'on soutient même que les Seigneurs siciliens peuvent expédier tous les ans pour l'étranger, deux mille cantares de coton préparé de différentes manière, dont le surplus se consume dans l'Isle même.

Ce coton est mis dans le commerce sous différentes formes, sçavoir en coton appellé *Cotone Lordo*, c'est-à-dire en coton qui sort d'abord de la coque avec la graine, & que l'on vend ordinairement deux onces & 15 taris le cantaro, & même jusqu'à 2 onces & 20 taris; & enfin jusqu'à trois onces, selon la récolte plus ou moins abondante & les variations du commerce. Il y a encore ce coton nétoyé, sans avoir été mis en écheveau, & que l'on nomme ici *Magalugio*, dont le prix est depuis onze jusqu'à douze onces le cantaro. Mais lorsqu'il est mis en échevaux *mattolos*; on le vend à raison de 15 onces le cantaro.

D'un autre côté, la plus grande quantité du coton que l'on tire de la Sicile, en sort toute filée, & sa valeur se règle sur le prix que l'on donne pour la filature & selon les demandes. Il y en a tel, qui se vend depuis 20 jusqu'à 50 onces le cantaro; on le pousse quelquefois, jusqu'à 18 grains l'once, ce qui supposerait que le cantaro se vendroit 60 onces.

Ce prix ne se donne que pour les cotons de la première qualité qui sont filés les plus fins.

Il y a ensuite différentes manufactures dans l'Isle & sur-tout dans le même territoire de *Terra-Nuova* ou l'emploie le coton ; celui d'une qualité inférieute qui sort des coques, qui ont été mises au four ou séchées au soleil, sert à fabriquer quelques couvertures de lit, dont il se fait un commerce considérable dans l'Isle même. Ces couvertures sont toutes frisées d'un côté ou couvertes de poil. Il y a encore des manufactures de bonnet, de gand, de bas, de chaussettes & autres choses pareilles, dont il s'exporte beaucoup chez l'étranger. Cette petite branche de commerce procure même aux Siciliens un bénéfice qui n'est point du tout à dédaigner.

Calcul de ce qu'il en coute pour faire du coton dans une salme de terre.

On suppose que l'on a pris à loyer une salme de de terrein pour l'ensemencer en coton de la meilleure qualité, ce qui exige un sol excellent pour lequel il est d'usage de payer en Sicile la somme de . . . . . 20 onces.

Dépenses nécessaires pour rendre ce terrein propre à ce

Ci-contre, . . .	20 onces	0 taris.
genre de culture, & pour les semences	15	13
Pour prix & valeur des sept cantares de graines de coton qu'exige une salme de terrein, & qu'on a fait venir de Malthe, & que l'on paye à raison de 22 taris le cantaro,	5	4
Le produit est ordinairement de 25 quintali de coton pour chaque salme, quand la récolte est mauvaise ; de 30 quintali, lorsqu'elle est médiocre ; de 40, lorsqu'elle est bonne ; & de 45, lorsqu'elle est excellente. Prenant donc la récolte moyenne de 35 quintali, qui exigeront 12 taris chacun pour les recueillir, & multipliant les 35 quintali par ces 12 taris, on aura, pour frais de récolte, ...	14	
Pour enlever les coques & les		
	54	17

De l'autre part .	54 onces	4 taris.
graines, à raison de 12 grains pour chaque pesée, composée de 14 rotoli, . . .	14	
Pour battre le coton & l'ammattoler, à raison de 30 grains la pesée, . . .	35	
Dépenses totales . .	103 onces	4 taris.

Produit de ladite salme de terre, mise en coton.

Un quintal de coton, dit *Lordo*, a coutume de produire 25, 30, & même 35 rotoli de coton net. si l'on prend le nombre moyen, qui est 30, & qu'on Si multiplie par 35, qui est le produit d'une salme de terre, comme on vient de le voir, on aura pour produit total, 10 cantares & demie, qui, se vendant à raison de 11 onces le cantaro, feront . . . . 115 onces 15 taris.

On ajoutera à ce bénéfice le produit de la graine de coton, qui se vend aux Malthais .	9	24
TOTAL . . .	125	9

Il eſt facile de voir par ce calcul, le profit très-honnête que procure la ſeule culture de cet article; je dois encore ajouter ici qu'il y aurait d'autres grands avantages en louant les terres à raiſon de 20 onces la ſalme, ſavoir, dans les façons que l'on eſt obligé de donner à la terre pour cette culture; on peut dire en effet, qu'indépendamment du profit que la récolte du coton procure, ſes grains, qu'on ſémera l'année ſuivante ſur le même ſol, réuſſiront à merveille, & qu'on ſera diſpenſé de les laiſſer en jachères. Le ſol ne ſe repoſera point, & la bonne culture qu'exigent les cotons, y tiendra lieu d'engrais pour recueillir des grains. Je ſuis, avec les ſentimens les plus diſtingués, &c.

Obſervation du Traducteur.

On pourrait peut-être déſirer ſavoir par quel moyen on ſépare les ſemences ou graines de coton de l'eſpèce de ſoie que renferme ſa coque, & qui y eſt ſi adhérente. C'eſt par une opération très-ſimple, car il ne s'agit que de faire paſſer le coton entre deux petits cylindres d'un bois très-dur, placés horiſontalement l'un au-deſſus de l'autre, à ſi peu de diſtance, que les graines de coton n'y peuvent pas paſſer. Ces deux cylindres ſont ſoutenus par deux petits montans implantés ſolidement ſur une petite

table, que l'on tient ſur ſes genoux. On adapte une manivelle à l'axe du cylindre ſupérieur, pour le faire mouvoir. Une pareille occupation ſert d'amuſement aux Dames Malthaiſes. A fur & à meſure qu'il ſe préſente une graine pour paſſer entre les deux cylindres, elles ont ſoin de la détacher avec les doigts. Je remarquerai encore que le coton herbacé croîtrait en France, ſur-tout dans les Provinces méridionales, avec un peu de ſoin. La tige de cette plante eſt velue & ligneuſe, & ne s'élève qu'à la hauteur de trois à quatre pieds; ſes feuilles reſſemblent à celles du petit Érable; ſa fleur eſt jaunâtre, & ſon fruit, où coque, qui eſt de la groſſeur d'une bonne noix, allongée par un de ſes bouts, eſt de couleur verte.

Nota. Comme il reſte toujours un peu de coton ou de bourre aux graines de cette plante, il arrive que celle-ci prête des eſpèces d'ailes à chacune de ces ſemences, ce qui empêche qu'on ne puiſſe les bien ſemer, quand il fait du vent. Or, pour remédier à ces inconvéniens; les habitans des Iſles de l'Archipel ſont dans l'uſage de frotter ces graines ſur une planche, avec un peu de ſable, ce qui les leſte & empêche que le vent ne les emporte au loin.

LETTRE XVII.

Adreſſée à M. Antoine Fabrini, Directeur de la monnaie de Son Alteſſe Royale le Grand-Duc de Toſcane, dans laquelle l'Auteur donne l'évaluation des monnaies du Royaume de Naples & de Sicile, en eſpèces de Florence, & le Traducteur, en monnaie de France.

A Catane, ce 8 Septembre 1777.

MONSIEUR,

Les moindres notices ont ordinairement un certain prix vis-à-vis de ceux qui ſavent en tirer parti, pour éclaircir différens points d'érudition. Vous trouverez dans cette Lettre différentes choſes qui ont de l'analogie avec la place de confiance que vous occupez à la Monnaie de Florence. J'ai donc l'honneur de vous communiquer l'évaluation des monnaies du Royaume de Naples & de Sicile en monnaies de Toſcane. Pour obvier en même-tems à cette ſtérilité qui paraît inſéparable de pareilles matières, vous trouverez des notes qui, d'après vos

vaſtes lumières dans cette partie de l'érudition relative aux monnaies, pourront vous déſennuyer en liſant mon Epître.

NOTICE DES MONNAIES

DU ROYAUME DE NAPLES ET DE SICILE.

Monnaies de cuivre.

	liv. de Florence.		*grace.*
Il cavallo, ou *le cheval*, monnaie très-rare, val.	0	0	1
I tre cavalli, *les trois chevaux*, ou vulgairement i tre calli.	0	0	3
I quatro cavalli, *les quatre chevaux.*	0	0	4
Il torneſe, ou ſei cavalli, ou *les ſix chevaux* (1).	0	0	6
Il nove cavalli, *les neuf chevaux* (2).	0	0	9
	0	1	11

(1) Cette monnaie eſt appelée *Sci danari*, ou grano, en Sicile.

(2) On la nomme en Sicile *Pecora*, à cauſe de la toiſon qu'on y

	liv. de Florence.		*grace.*
Ci-contre.	0	1	11
Il grano o dodeci cavalli, le grain, ou *les douze chevaux.*	0	1	0
La publica (1), appelée vulgairement *pubrica*, 1 grain & demi.	0	1	6
Il torneſe del populo, ou le *tourneſe du peuple.*	0	0	6
La publica del populo.	0	1	6
Monnaies d'argent.			
Il cinque grana (2), les *cinq grains*, monnaie très-rare.	0	5	0
Il carlino di grana dieci, le *carlin* val. 10 grains.	0	10	0
	0	22	1

a repréſenté. Cette monnaie ne paſſe que pour ſix deniers, *Sei danari.*

(1) Elle ne paſſe, dans pluſieurs endroits de la Sicile, que pour un grain Napolitain, qui en vaut deux de Sicile.

(2) Cette monnoie eſt le demi-carlin de Naples, ou le demi-tari,

	liv. de Florence.		grace.
De l'autre part.	0	22	1
Il dodeci grana, les *douze grains* (1).	0	12	0
Il tredeci grana, appelé vulgairem. *Leonino* (2).	0	13	0
I due carlini, les *deux carlins.*	1	0	0
Il vinti-quatro grana, les *24 grains.*	1	4	0
Il vinti-sci grana.	1	6	0
Il patacca, ou les *cinq carlins*, monnaie très-rare.	2	10	0
Il sci carlini, les *six carlins* (3).	3	0	0
Il sci carlini & sci grana, les *six carlins & six grains*, monnaie rare.	3	6	0
	11	73	1

oe *Tariolo* de Sicile, qui commence à devenir rare; mais on en voit toujours en Sicile, dans la circulation des espèces.

(1) Ces deux monnaies sont Calabroises, & n'ont pas cours dans toutes les parties de la Sicile.

(2) Ces deux monnaies sont également de la Calabre, & n'ont cours que dans certaines contrées de la Sicile.

(3) Cette monnaie est le demi écu de Sicile.

	liv. de Florence.		grace.
	00	00	0
Il *ducato*, val. cent grains.	5	0	0
Les douze carlins, valant cent vingt grains (1).	6	0	0
Les treize carlins & deux grains.	6	0	0

Monnaie d'argent de Sicile.

Le carlin valant dix grains (2).	0	10	0
Les deux carlins valant 20 grains (3).	1	0	0
Les trois carlins, valant trente grains (4).	1	10	0
	00	00	0

(4) Cette monnaie eſt le véritable écu Sicilien.

(5) Cette monnaie, que l'on appelle *Carlin* à Naples, eſt appelé *Tari*; ou *Tariolo*, en Sicile.

(6) Le peuple de Sicile appelle cette monnaie *due penne*, ou les deux plumes, dans ſon jardin.

(7) Les Siciliens de baſſe extraction nomment cette monnaie *un Crocifero*, parce que l'on y voit une croix ſur ſon revers.

	liv. de Florence.		grace.
De l'autre part.	00	00	0
Les quatre carlins, valant quarate grains (5).	2	0	0
Les six carlins valant 60 grains 6).	3	0	0
Les douze carlins. valant cent vingt grains (7).	6	0	0
Monnaies d'or.			
Les vingts carlins, ou les deux ducats du Royaume.	10	0	0
L'once de Sicile, ou les trois ducats.	15	0	0
La Doppia de quatre ducats.	20	0	0
	00	00	0

(8) C'est le demi-écu de Sicile.

(1) Cette Monnaie est l'écu Sicilien.

(2) On nomme vulgairement phénix, *il fenice*, cette monnaie, parce qu'on y voit cet oiseau. Quelques-unes de ces monnaies ont été frappées avec l'or tiré des mines même de Sicile, en 1750.

	liv. de Florence.		grace.
Ci-contre.	00	00	0
La Doppia de six ducats, ou les deux onces.	30	0	0
Ce qui fait en tout 25 ducats, 25 grains & 5 & demi, ce qui équivaut			
à	121	5	5

Il y a encore les deux grains de Sicile, monnaie qui a été frappée avec le cuivre tiré des mines même de cette Isle.

Daignez accueillir favorablement la présente, & me croire le plus humble & le plus obeissant de vos serviteurs.

On observera que la livre de Florence vaut un peu plus que la livre de France, & qu'elle se divise en vingt grales. Il sera par conséquent facile de faire l'évaluation de chaque monnaie de Sicile en monnaie de France, d'après ces données. On remarquera en passant qu'il n'y a point de monnaie de billon ou de métaux melangés dans le Royaume des deux Sicile.

LETTRE XVIII.

Adreſſée à M. Giovanni Mariti, dans laquelle l'Auteur rend compte de ſon départ de Catane pour Syracuſe, & de ſon voyage depuis cette dernière Ville juſqu'à Marzamemi.

A Marzamemi, le 13 Septembre 1777.

MONSIEUR,

Vous ſerez peut-être un peu ſurpris, en apprenant que je quitte Catane, & que je ſuis ſur le point de faire voile pour les pays les plus éloignés avant que je vous aie inſtruit de mon projet. Mais ſoit à cauſe du vent de Scirocco, mon terrible adverſaire qui ſouffle continuellement à Catane, ſoit d'après quelque diſpoſition particulière de mes organes, & qui m'eſt abſolument inconnue; il ne m'a pas été poſſible de reſter plus long-temps dans une ville, où mon eſprit devenait tous les jours moins actif, & mon corps de plus en plus foible. Le 9 du préſent mois de Septembre, étant environné d'une atmoſphère de mélancolie, j'allais vers le ſoir du côté

de la mer, pour voir si je n'y trouverais pas quelqu'occasion pour l'île de Malthe; mais comme je n'en trouvai point, je me déterminai sur le champ à m'embarquer sur une petite barque chargée de neige qui allait à Noto.

Le matin, 10 du courant, j'arrivai à Syracuse. A peine fus-je entré dans ce port que je cherchai quelques-uns de ces petits bâtimens, nommés *speronara*, qui ont coutume de faire le trajet de Malthe à Syracuse; je ne fus point assez heureux pour en trouver un qui allât en droiture à Malthe; il fallût donc m'accommoder d'une *speronara* Sicilienne, & attendre qu'elle partît, lorsque les lettres de Malthe seroient arrivées, car la *speronara*, qui fait ordinairement ce trajet, ne devait point venir cette semaine. Cependant, quand il sort du port de Syracuse quelques petits bâtimens pour Malthe; le patron de cette barque s'empresse à se charger des dépêches pour cette île, parce qu'il est assuré de recevoir un présent très-honnête de la Religion. C'est aussi pour cette raison que je me vis obligé de rester à Syracuse jusqu'au Vendredi, 16 du courant. Durant cet intervalle, je ne négligeai point d'aller revoir toutes les antiquités que j'avais déjà examinées l'année dernière, dont j'ai eu l'honneur de vous faire la description dans le temps. J'avois cependant oublié de vous dire que l'on voit

dans le jardin de la maiſon de campagne des cidevant Jéſuites, une grotte ſouterreine qui ſe diviſe en pluſieurs chambres, avec une profonde conſerve d'eau ou cîterne. Cet endroit me paraît avoir été une des habitations ordinaires des anciens Syracuſains, qui étoient toutes creuſées dans le roc, qui eſt fort tendre.

Je vis alors une grande quantité de *l'Origanum Onites* de Linneus. Je revis avec plaiſir le temple de Minerve & la fontaine d'Aréthuſe. Examinant enſuite, avec plus d'attention, les femmes de Syracuſe, je les trouvai très-belles, ayant toutes une phyſionomie Grecque : elles ſeroient encore plus belles ſi elles ſe mettaient avec plus de goût, & ſi elles étaient moins malpropres ; défaut aſſez commun chez les Siciliens.

Je n'ai donc rien à vous dire de plus de la ville de Syracuſe, parce que je ne négligeai rien dans le temps pour vous en donner les détails les plus circonſtanciés. Ayant reçu nos dépêches à 21 heures d'Italie ; nous fîmes voile pour Malthe, mais comme le vent n'était pas favorable, nous fûmes obligés de prendre terre dans un endroit appellé *Lognina di Siracuſa*, éloigné de neuf milles ou trois lieues de cette Ville.

On voit dans le voiſinage une petite île, nommée jadis *Lognina*, où la mer forme un long golfe ;

c'eſt pourquoi pluſieurs Auteurs ont cru que cet endroit étoit l'endroit que l'on avait jadis appellé le *Port d'Uliſſe*, & non point celui qui ſe nomme *Lognina di Catania*. Cependant, en liſant Pline, on voit que le Lognina de Syracuſe n'y eſt pas nommé, tandis que ce même Auteur cite méthodiquement, & ſelon l'ordre géographique, *Tauromenium*, *naxus*, *tres ſcopuli Cyclopum*, *portus Ulyſſis*, d'où l'on voit que le port d'Uliſſe était entre Catane & trois rochers des Cyclopes, comme il s'y trouve effectivement.

Etant arrivé dans cet endroit avant le coucher du ſoleil, j'eus le tems de pouvoir herboriſer; je trouvai quelques plantes qu'on ne voit pas facilement, ſur-tout la *Tapſia nodoſa*, *la Salvia montana*, ou ſauge de montagne, *le Palma humilis ſpinoſa*, & autres que je pris, parce que je ne les avais pas dans mon herbier. Le ſol de cet endroit eſt une pierre que l'on nomme *Giuggiolene*, qui eſt remplie de teſtacés, ſur-tout de palinites & de corralloïdes. Cette même pierre eſt tendre & friable; mais expoſée à l'air, elle acquiert beaucoup de dureté, & devient enfin très-compacte, au point qu'on s'en ſert continuellement pour les conſtructions des différens édifices; on l'emploie ſur-tout pour des marches d'eſcalier, parce qu'on peut les prendre ſur place dans les dimenſions que l'on

ſouhaite. Un Naturaliſte trouve d'un autre côté, l'occaſion de ſatisfaire ſa curioſité dans cet endroit, & peut s'y procurer beaucoup de choſes qui ne ſont pas à mépriſer dans un cabinet.

Vers l'heure de minuit, nos matelots mirent à la voile, & le vent nous fut favorable pendant l'eſpace de trente milles, ou dix lieues de France, juſqu'à Marzamemi, d'où je vous écris la préſente. C'eſt un endroit de Mandrague ou de pêche pour le thon (1), qui appartient au Baron de *Calaſcibetta*;

(1) N'ayant rien de plus à cœur que de ſatisfaire la curioſité de la plupart de ceux entre les mains de qui pourra tomber mon Ouvrage, je crois devoir leur donner une idée de la manière dont ſe fait cette pêche ſi intéreſſante pour la Sicile, & pour certaines côtes de la Provence.

On appelle *Mandrague*, des filets immenſes qui coûtent juſqu'à quarante mille livres, qui ſont faits avec de petites cordes, & à larges mailles, que l'on tend dans les endroits qui ſe trouvent ſur le paſſage des tons. Ces filets ſont retenus par quatre ancres, placées aux quatre angles, & ſont non ſeulement ſoutenus par une infinité de morceaux de liége, qui ſont fixés ſur leurs bords, mais encore par de longues barques, qui ſe trouvent placées chacune vers le milieu des côtés de l'eſpèce de quarré qu'ils forment quand ils ſont tendus.

La plus grande partie de ces filets forme un enceinte, ou muraille verticale, excepté vers l'un des angles, où ceux-ci forment une eſpèce de chambre quadrangulaire, très-vaſte, que l'on appelle la *Chambre des Morts*, parce que c'eſt dans cet endroit que l'on tue les thons.

Des hommes placés dans de petites barques, veillent ſans ceſſe

nous y arrivâmes heureusement à la pointe du jour. Comme nous ne pûmes pas continuer notre route, parce que les Speronares ne traversent le canal de Malthe, que pendant la nuit, selon leur usage, il nous fallût rester dans cet endroit pendant toute la journée.

---

sur ce qui se passe dans l'intérieur de ces immenses filets; dès que les thons, qui vont toujours par bandes très-nombreuses, y sont une fois entrés par-dessous, & qu'ils se sont engagés imprudemment dans la chambre *des Morts*, qui a un fond & une seule ouverture, ces hommes font un signal, avec des pavillons, aux pêcheurs qui sont sur la côte, pour les avertir qu'il est tems de lever le filet.

A l'instant la mer se couvre de barques remplies d'hommes, qui, sous les ordres du Fermier de la pêche, connu sous le nom de *Rais*, bordent les filets qui composent la chambre des morts, & les soulèvent peu-à-peu, avec le plus grand ensemble. Dès que les thons touchent le fond de ce filet, ils font des bonds surprenans, & cherchent à éviter le sort qui les attend. Chaque pêcheur, muni d'un crochet très-aigu, placé au bout d'un bâton ayant environ deux pieds & demi de long, accroche dès-lors le thon qui est le plus voisin de lui. L'animal blessé saute, & le pêcheur saisit ce tems pour le jetter dans la barque, où il expire aussi-tôt. J'en ai vu prendre 1250 d'un seul coup de filet, à Trapani. Plus de 500 hommes étaient occupés à lever la mandrague. On attribua même cette pêche abondante à l'immersion, trois fois répétée, du cordon d'un Frère Capucin dans les eaux de la mer. Ce bon Frère était à genoux, & en prières ferventes, sur les bords d'une des petites barques de la pêche, en attendant quelques poissons pour son Couvent. On cria au miracle & le bon Frère reçut les complimens, & deux beaux tons de 60 à 80 l. chacun, avec beaucoup d'humilité.

[*Note du Traducteur.*]

J'allais donc herboriſer, ſelon ma coutume ordinaire, mais je ne trouvai aucunes plantes curieuſes, où celles-ci ſe réduiſirent à un très-petit nombre, parmi leſquelles je dois compter le *Chamaerops humilis* de Linneus, dont toute cette plaine, qui porte le nom de la plaine de *Pachino*, eſt couverte. Il eſt à préſumer que ce fut avec les racines de cette plante que ſe nourrirent les ſoldats de Cléomènes, ſurpris par la faim, comme nous l'apprend Ciceron.

A trois ou quatre milles de cet endroit eſt la terre de Pachino, qui eſt habitée par une colonie de Malthais que le Prince Signorelli y appella vers l'an 1500 ou environ. Ces Colons parlent tous la langue Malthaiſe; que leurs enfans, quoique nés en Sicile, continuent d'apprendre.

Je ne négligeai point d'aller voir cette Seigneurie, & je remarquai comment les Malthais, nation induſtrieuſe, avaient rendu ce terrein propre à la culture, après en avoir arraché en partie ces petits palmiers épineux & toutes les brouſſailles, avant d'y mettre le feu. Ces Colons ont enſuite planté des vignes dans une partie de ce terrein, & fait du coton dans le reſte. La récolte de cette dernière denrée y eſt même très-conſidérable. Les habitans de la terre de Pachino travaillent encore ce coton pour l'envoyer à Malthe, & en font même com-

merce avec l'étranger. On commençait déjà à recueillir le coton.

Cet endroit a été appellé *Pachino*, du nom de l'ancien cap *Pachinus*, que l'on appelle aujourd'hui le cap de *Paſſero*, qui n'eſt éloigné que de trois milles ou d'une lieue de cet endroit. On y voit une colonne antique qui a été érigée à propos d'une victoire. Je négligeai de l'aller voir.

On me dit encore que ſous Pachino, à environ un demi mille au midi de cet endroit, on trouvoit la grotte *Farina*, que je crois avoir été une des demeures ordinaires des Sarraſins. Je ne la vis point faute de tems. Que ceux qui feront un jour dans le cas de voyager dans ces contrées, veuillent bien s'en reſſouvenir.

Les Malthais ont introduit dans cet endroit leurs charrettes ou leurs barroches, pour tranſporter tout ce dont ils ont beſoin, ce que je n'avais pas encore vu dans aucun autre endroit de la Sicile.

Les femmes ſont également vêtues comme celles de Malthe; & lorſque je les aurai vu, je n'oublirai point de vous faire la deſcription de leur manière de ſe vêtir, ſelon leurs rangs différens.

Il y a des eaux ſtagnantes à Marzamemi qui ſervent à alimenter des ſalines. On en tire beaucoup de ſel qui reſte amoncelé auprès de ces fabriques.

Il s'en fait quelques chargemens pour les pays étrangers.

Enfin, Marzamemi n'eſt autre choſe qu'un endroit où l'on pêche le thon (1). La Mandrague ou *Tonnara* qui s'y trouve établie dans certains tems de l'année, rapporte beaucoup plus que chacune de celles qui ſont ſur la côte de Sicile, & produit aux intéreſſés à cette pêche, plus de cent mille écus par an.

J'eus l'occaſion de voir faler quelques-uns de ces poiſſons que l'on nomme *Ala Longa*, dont on avait pris environ huit cent le matin même de mon arrivée. Ce poiſſon ainſi préparé, s'expédie ſeulement pour Malthe.

La pêche des thons était finie; c'eſt pourquoi je ne pus point la voir.

Il me fera très-avantageux d'aſſiſter à une pareille pêche, lorſque je vous parlerai des ſalaiſons, ſi le haſard veut que je rempliſſe un jour cette tâche. Je me réſerverai pour lors le ſoin de vous don-

(1) On trouve, près des endroits où l'on pêche le thon, des hangards immenſes & des appentis où l'on dépèce ces poiſſons pour les faler, & où l'on fait de l'huile avec leurs entrailles. Je remarquai à Trapani que les oſſemens même de ces poiſſons ſervoient à alimenter le feu des chaudières où l'on préparoit l'huile. Il régne une odeur affreuſe dans de pareils atteliers.

[*Note du Traducteur.*]

ner la véritable explication des usages de toutes les parties de la Mandragüe ou *Tonnara*. Je vous parlerai encore de la manière de saler les thons, & de tout ce qui est relatif à cette opération. Il est tard maintenant, & nous sommes au moment de faire route pour Malthe. Il me semble qu'il y a déjà mille ans que je suis dans cet endroit petitlen-ciel, qui ressemble à une autre Sardaïgne. J'espère qu'il ne nous arrivera aucun accident en traversant le canal, quoique courant toujours le risque de retourner dans l'endroit d'où nous étions partis, après avoir fait soixante milles ou vingt lieues de France. Dès que je serai arrivé à Malthe, je ne manquerai de vous informer de ma traversée. Je n'ai pour ce moment d'autres choses à vous dire, si ce n'est que je suis toujours avec une parfaite considération, votre plus humble, &c.

LETTRE XIX.

ADRESSÉE AU MÊME.

Ce numéro renferme plusieurs lettres de l'Auteur, dans lesquelles il rend compte de son voyage de Malthe à Girgenti, & de Girgenti à Smyrne. Ces lettres peuvent être regardées comme une continuation de la précédente.

A Malthe, ce 23 Septembre 1777.

MONSIEUR,

Lorsque je fus parti de Marzamemi, le 13 de Septembre, & que je doublai le cap Passero, je réfléchissais de tems en tems sur ce que je venais de quitter la Sicile, cette île si agréable & si fertile; mais puisque le destin le voulait ainsi, je pris le parti de m'abandonner à sa volonté. C'est ainsi, que chemin faisant, nous trouvâmes à minuit que nous étions entrés dans le canal de Malthe; & que le matin nous nous vîmes au milieu de notre voyage; l'île de Malthe paraissant à notre proue, & celle de Sicile à la pouppe. Nous voyions également le

mont Etna qui élevoit sa tête orgueilleuse jusques dans les nues.

Je faisais ensuite une réflexion sur la petitesse de notre Spéronera, & je disois en moi-même qu'il y avait bien de la témérité de s'embarquer dans de si petits bâtimens ; mais je vis bientôt que quoiqu'ils fussent petits & même incommodes pour deux passagers, ils sont encore plus sûrs que les autres embarquations, parce qu'ils peuvent s'aider avec leurs rames, lorsque le canal est en calme, ce qui arrive souvent, sur-tout quand on est à moitié chemin. Or, dans ce cas, comment pouvoir retourner sur ses pas ou continuer sa route sans une pareille ressource ?

La mer étant devenue calme, il fallut que les Matelots de la Speronara voguassent de toutes leurs forces pendant plusieurs heures, parce qu'ils craignaient que le vent devenant contraire, nous ne fussions obligé d'aller prendre terre en Sicile. Cependant le vent de Sciroco commença à souffler, & nous fit éprouver une si grande chaleur, qu'il me paraissait que nous étions déjà sous le climat brûlant de l'Afrique. Enfin nous arrivâmes vers les vingt-une heures d'Italie dans le port de Malthe. Comme nous passâmes près du château Saint-Elme, une sentinelle de cette forteresse fit différentes ques-

tions au patron, & lui demanda sur-tout s'il avait des dépêches ; le patron lui ayant répondu oui, la sentinelle sonna aussi-tôt une cloche pour avertir que l'on veut les prendre ; & dans deux minutes ce paquet fut remis.

Dès que j'eus la pratique, c'est-à-dire, la permission de descendre à terre, il me fallut donner mon nom, mon surnom au grand Vicomte, & lui dire pour quelle raison je venais à Malthe, ce que je faisais, & pour qui j'avais des lettres ; enfin, je fus obligé de répondre à cent mille autres questions. Après y avoir satisfait, il me fallut aller au corps-de-garde, pour être conduit de cet endroit chez le Major de la place. Quoique très-fatigué de la mer, je fus cependant obligé de faire le tour de la ville de Malthe avant de pouvoir le rencontrer.

On n'use d'autant de rigueurs envers les étrangers, que depuis la sédition nouvellement arrivée à Malthe, & dont on attribue la cause à quelques Prêtres du pays. C'est pour cette même raison que le grand Maître actuel qui est de la maison de Rohan, a levé un très-beau Régiment, dont tous les Soldats sont étrangers, pour contenir les Malthais, ce qui ne contribue pas peu à faire extrêmement haïr le *Collare*, c'est-à-dire, le petit collet à Malte. On n'y respecte d'ailleurs que les

Ecclésiastiques qui ont des rapports avec l'ordre.

Quoique le séjour que j'ai fait à Malthe ait été fort court, je ne négligerai pas pour cela de vous faire la description de cette île, autant que j'ai pu la parcourir & l'examiner. L'île de Malthe, *Melita*, n'a environ que soixante milles ou trente lieues de tour, & celle de Gozo (*Gaulos*) qui est tout auprès, trente milles ou dix lieues. On trouve entre ces deux îles un îlot, que l'on nomme *il Comino*; en jettant un coup-d'œil sur la côte de ces trois îles, on voit que sa figure approche de celle du poisson, que l'on nomme *Aurata* (la Dorade); l'île de Gozo en forme la queue, la cité de Valette la bouche, conjointement avec tous les autres petits golfes ou anses qui se touchent presque.

La *Valette* est la nouvelle ville où demeure le Régime, c'est-à-dire, le Chef & les principaux Officiers de la Religion de Malthe. La ville appellée *Notabile*, qui est l'ancienne capitale, se trouve à huit milles ou deux lieues & deux tiers de la nouvelle. Je vous avoue que j'ai manqué d'y aller pour voir l'Eglise de Saint-Paul & les différens endroits qui ont été habités par ce Saint, & pour prendre de cette terre ou poudre qui porte son nom. On lit une dissertation sur cette terre, dans les *Opuscoli scientifici*, les opuscules scientifiques du pere

Calogera, à laquelle je vous renvoie pour suppléer à ce que j'aurais pu vous en dire (1).

---

(1) L'ancienne Capitale de l'île de Malthe, que l'on nomme *Medina*, est très-petite & mal bâtie. Les rues en sont fort-étroites & tortueuses. Je n'y ai rien vu de remarquable, que la belle Église consacrée à Saint Paul, qui m'a parue très-grande, & d'une bonne Architecture Grecque. On admire, au-dessus de l'Autel, un très-grand & très-beau tableau du Chevalier Calabrèse, qui représente l'*Arrivée de Saint Paul* à Malthe, & le miracle de la vipère qui le mordit & resta suspendue à son doigt, sans lui faire d'autre mal. C'est un des meilleurs tableaux de ce maître. Je remarquai dans cette Église la même singularité que dans celle que l'on a construit depuis un certain nombre d'années en Sicile, savoir, des lattes de bois noirci, placées le long de certaines moulures, ou membres d'Architecture, pour les faire paroître encore plus saillantes. Ces espèces de coups de force, qui peuvent ajouter à l'effet d'un dessin, choquent excessivement ceux qui sentent que l'ombre seule de ces corps saillans suffit pour les détacher, sans qu'il soit besoin de recourir à ce bisarre expédient.

On nous montra, dans le voisinage, la première maison que le régime de la Religion de Saint Jean de Rhodes, ou de Jérusalem, occupa à Malthe, lorsque cette île lui fut donnée par Charles-Quint, il y a près de 250 ans. Cette maison est modeste, & lorsqu'on la compare au superbe Palais qu'habite le Grand-Maître à Malthe, on ne peut s'empêcher de reconnoître que la Providence a veillée, d'une manière toute parriculière sur cet Ordre célèbre qui venge tout à la fois l'humanité outragée par les Pirates, & la soulage d'une manière véritablement édifiante, quand elle est affligée par les différentes maladies.

On trouve auprès de l'ancienne Capitale de l'île de Malthe, une très-grande grotte qui a été depuis métamorphosée en Chapelle, dans laquelle la tradition veut que Saint Paul se soit retiré après

Je vous dirai quelque chose de la cité *Vallette*. C'est une belle ville, très-propre & très-agréable à voir pour ses beaux palais & maisons qui sont toutes très-commodes. Ces dernières sont construites dans le goût des maisons des Orientaux. Comme les matériaux dont elles sont bâties, se tirent des fondations mêmes, & que cette pierre de Malthe est blanche & facile à travailler; on doit présumer qu'un pareil avantage n'a pas peu contribué à l'embellissement de ces habitations. On se sert également de cette même pierre pour paver les rues. Il y en a cependant quelques-unes où l'on a employé à cet usage les laves du mont Gibel; toutes ces pierres sont quarrées.

Le palais du grand Maître mérite l'attention de

---

son naufrage, comme on peut le voir dans les actes des Apôtres. Cet Oratoire est divisé en trois parties, par des grilles de fer; c'est dans la partie du milieu que l'on remarque une grosse masse d'une pierre blanchâtre fort tendre, ou plutôt une efflorescence continuelle d'une terre absorbante, qui a réellement la propriété de guérir de la fièvre. Cette espèce de végétation, dont la piété des Fidèles enlève tous les jours quelques morceaux, subsiste depuis un tems immémorial; on l'appelle *Terre de Saint Paul*, & on la regarde comme un miracle toujours subsistant. Cette terre ne se vend point, on la donne à tous ceux qui en demandent, & qui paroissent persuadés de ses propriétés. On délaye une pincée dans un verre d'eau, qu'on avale tous les matins jusqu'à la disparition totale de la fièvre.

[*Note du Traducteur.*]

tous les étrangers, non-seulement pour sa belle architecture, mais encore pour les belles perspectives dont il est orné, & les superbes tableaux que l'on conserve dans le cabinet de son Éminence. On y voit encore quelques beaux bas reliefs & quelques bustes de marbre blanc, entr'autres ceux de Zénobie & de Tullie, fille de Cicéron, sur l'antiquité desquels je n'oserais prononcer, quoique plusieurs voyageurs les aient regardées comme véritablement antiques. Ces différens morceaux ont été gravés; & j'ai eu l'occasion de lire dans le tems une dissertation Manuscrite sur ce sujet, par M. Joachim Navarro, qu'il a fait imprimer dans la suite.

L'Eglise de Saint-Jean des Chevaliers mérite également d'être vue, non point par la beauté de son architecture, mais pour ses richesses, ses peintures & son pavé. Je la vis avec plaisir; mais ce qui me frappa le plus, furent deux morceaux d'orfévrerie, savoir une croix & un ostensoir d'or, faits l'un & l'autre en filigranes, & travaillés à Malthe dans la plus grande perfection; & en un mot, comme on le ferait en Perse. Les femmes Malthaises font encore aujourd'hui différens ouvrages dans ce genre, qui méritent l'admiration des étrangers.

On ne voit d'ailleurs dans le trésor que fort peu d'objets précieux qui ont appartenus à l'ordre, quand il était établi à Rhodes. Le tout se réduit à quelques

quelques calices, à quelques patènes & à quelques reliquaires, où l'on remarque le goût de ces tems reculés.

J'ai vu dans le même trésor trois stocs ou trois longues & larges épées envoyées à différens grands Maîtres par plusieurs Papes avec leurs bonnets ou barrettes.

L'hôpital de Malthe qui est si vantée, mérite peu d'attention ; ce n'est autre chose qu'un magasin de malades, où il y a très-peu d'ordre & d'arrangement. Quoique quelques malades y soient servis en vaisselle d'argent, ils n'en sont pas mieux ni plus proprement pour cela. L'apothicairerie de ce même hôpital n'est pareillement qu'un magasin de drogues. L'un & l'autre n'étant dirigés que par un très-petit nombre de personnes de l'art.

On ne doit pas négliger de voir la bibliothèque de la Religion, non-seulement parce que l'on y trouve de très-bons livres & en grand nombre ; mais encore différens morceaux antiques, & sur-tout de ces petits monumens, sur lesquels on voit une inscription grecque & punique, qui l'une & l'autre désignent la même chose. Elles ont été rapportées dernièrement par le prince de *Torremuzza*, dans son ouvrage intitulé ; *Illustrazioni dei monumenti della Sicilia, ed isole adjacenti*, c'est-à-dire ; explication des monumens antiques de la Sicile & des

îles voisines. On conserve dans cette même bibliothéque une très-grosse lampe de terre cuite, ayant deux palmes de hauteur, dont le pied représente un homme qui est dans la situation convenable pour la soutenir. On remarque pareillement un beau vase de verre, qui a la forme d'une aiguière, qui est très-bien conservé, & dont la hauteur est de deux palmes. On y voit deux anses. Ce morceau mérite l'attention des antiquaires.

On forme dans ce moment une belle collection de médailles dans le même endroit; & l'on en voit déjà un assez grand nombre. La Religion se propose également d'avoir un cabinet d'histoire naturelle. Le tout est sous la direction de M. l'Abbé Joachim Navarro, jeune homme de beaucoup de talens, qui connaît très-bien les ouvrages des bons Auteurs, & ne tardera pas à tenir un rang distingué dans la République des lettres.

Un particulier, nommé M. Carlo Barbaro, qui réunit beaucoup de connoissances, s'est fait une petite collection d'antiques très-bien choisies. Il a jugé à propos d'y joindre les productions naturelles de l'île de Malthe, soit marines, soit fossiles; elles consistent dans une très-grande quantité d'échinus ou oursins de mer, de différentes espèces de Bucordium, des Glossopètres & des massues d'Hercules. On voit encore chez lui, avec plaisir, une

espèce d'albâtre de l'île de Gozo, de la couleur du sucre candi, & certains morceaux, d'un volume considérable & de forme sphérique, d'une cristallisation spatheuse qui se trouvent dans les endroits d'où l'on tire de la pierre. On en fait différens ouvrages à Malthe, sur-tout des petits dessus de tables pour des chiffonnières, & des tables de nuit qui sont recherchées des étrangers. Ce même amateur possède quelques bonnes têtes des Empereurs Romains, & quelques bas reliefs avec une riche collection de pierres gravées, arrangées selon ses différentes espèces & qualités de pierres dures, c'est-à-dire, de pierres précieuses, non transparentes.

Je ne pus trouver aucune plantes particulières dans les environs de Malthe; je n'y vis que celles qui sont les plus communes, & sur-tout une grande quantité de thim, dont les paysans font des petits faisceaux qu'ils portent vendre à la ville, pour allumer le feu dans les maisons.

On est redevable d'un catalogue très-simple, mais exact de toutes les plantes qui croissent dans l'île de Malthe, à un médecin Malthais, nommé *Buonamici*, qui l'a fait imprimer. Le manuscrit se trouve maintenant entre les mains de M. Barbaro, qui a eu l'attention d'y joindre aux noms latins de chaque plante, les noms Malthais; il serait à désirer que toutes ces plantes fussent décrites, ainsi

que leurs espèces & leurs variétés. M. *Buonamici* s'étant contenté de rapporter leurs noms.

Un Prêtre Malthais, qui est très-versé dans les langues Orientales, & qui s'appelle *Joseph Galleja*, forme dans ce moment un jardin Botanique, dans un village nommé *Casal-Tarscien*, où il demeure. J'allais le voir, mais je ne trouvai qu'un très-petit nombre de plantes étrangères & singulières en même-tems. L'hôpital général de Malthe n'a point de jardin Botanique.

J'eus dans cette circonstance l'occasion de traverser cette partie de Malthe, que l'on nomme la *Cité victorieuse*, qui est le premier endroit qui a été habité par la Religion, lorsqu'elle vint s'établir dans l'île. Je passai par *Burmola*, *Casal Zabara*, *Casal Nuovo*, & par la fortereſſe de la *Cotoniera*, bâtie par le grand Maître de ce nom. Tous ces différens endroits sont séparés de la cité *Valette*, & sont vis-à-vis d'elle. On voit entre eux de petits golfes, formés par la mer, qui sont journellement couverts de petites barques qui vont & viennent sans ceſſe pour le service des habitans.

Je remarquai dans la campagne la culture du coton, matière que l'île de Malthe produit plus volontiers que tout autre objet de commerce.

On fait beaucoup de coton dans l'île de Gozo, & cette production est la seule ressource de ses ha-

bitans ; ils en font un grand commerce avec les étrangers. Les hommes & les femmes y sont particulièrement occupés à faire differens ouvrages avec cette matière, sur-tout de belles couvertures de lit (1), veloutées d'un côté comme la futaine, & unies de l'autre. L'île de Malthe produit encore de la soude de très-bonne qualité, qui seroit très-recherchée pour cette raison, si elle pouvait en fournir d'avantage.

Le cumin (2), l'anis, sont aussi des objets de commerce, de même que les oranges & l'eau qu'on distille des fleurs de l'oranger. La pierre que l'on

(1) On accuserait injustement les Manufacturiers du Gozo de cette inconstance, & de ce goût pour les nouveaux dessins qui ruine tant de personnes de leur classe dans les autres pays car j'ai remarqué que toutes ces belles couvertures de coton qu'ils fabriquent sont encore décorées d'un aigle à deux têtes, surmontées de la couronne impériale, qui était les armes de Charles-Quint, ancien Souverain de l'île. Les lampes des habitans du Gozo ont la même forme que celles des Anciens. Leurs rouets à filer le coton ressemblent à ceux des Chinois.

[*Note du Traducteur.*]

(2) On mêle la graine du cumin, en Hollande, avec le fromage, & avec la pâte, en Allemagne, pour rendre le pain plus facile à digérer. On la mêle encore, dans certaines Provinces avec de la terre glaise, pour attirer les pigeons dans les colombiers, parce qu'ils l'aiment beaucoup.

[*Note du Traducteur.*]

tire même de Malthe eſt encore recherchée des Siciliens, & l'on en tranſporte beaucoup au Levant, ſurtout à Smyrne, où elle ſe vend avec quelque avantage. Les différentes confitures que l'on fait à Malthe, & le miel de cette île, que les Chevaliers envoyent en préſent à leurs amis, procurent quelques bénéfices aux habitans. Ceux-ci ont encore quelques Manufactures, ſur-tout de bas & de bonnets. Il faut avouer que les Malthais forment une nation très-induſtrieuſe; mais ils ſont avides d'argent, comme l'annonce très-bien leur phyſionomie Africaine (1).

(1) Les Malthais tirent encore quelques avantages des excellens chiens de chaſſe que fournit leur Iſle, & de ces petits épagneuls de la plus grande beauté, pour la longueur & l'éclat de leurs ſoies, & qu'ils élèvent avec ſoin. Ils croient les rendre plus beaux en leur caſſant le nez peu de tems après leur naiſſance. Ils leur mettent enſuite une petite muſerolle de parchemin, pour empêcher que les cartillages briſés ou comprimés, ne reprennent leur première forme. Le commerce de ces *Cagnuolini*, ou petits chiens, eſt la reſſource des pauvres & des ſoldats. A peine un vaiſſeau étranger eſt-il arrivé dans le Port de Malthe, que le pont eſt couvert de marchands de petits chiens, & de marchands de bas & de bonnets de coton. Ces petits chiens ſe vendent juſqu'à trois & quatre louis. On m'a aſſuré à Malthe que, depuis la quantité de ces petits animaux que l'Amiral Orlow, qui commandoit la flotte Ruſſe dans la dernière guerre contre les Turcs, achetta dans cette Iſle pour en faire des préſens à ſa Souveraine & aux Dames de ſa Cour, on n'en trouve plus d'auſſi beaux, ſi ce n'eſt avec beaucoup de peine.

[*Note du Traducteur.*]

On ne saurait nier que cette petite île ne fasse connaître promptement à un étranger qu'elle est un reste, ou plutôt le commencement d'une partie de l'Afrique ; en effet, si nous y considérons la classe inférieure des habitans, nous verrons qu'il ressemblent beaucoup aux Africains, soit pour la manière de se vêtir, soit par la langue Arabe, quoique corrompue, qu'ils parlent dans toute l'étendue de l'île, car on en trouve très-peu qui entendent & qui parlent l'Italien, à l'exception de ceux qui demeure dans la cité Valette. Cette dernière langue est cependant celle de l'administration de l'île & du régime de l'ordre.

La manière de s'habiller des femmes Maltaises est singulière ; les dames du premier rang sont vêtues d'étoffes de soies, qui sont ordinairement noires ; leur habit ressemble à une espèce de soutane ; un voile blanc, pareil à celui des Religieuses leur sert de coëffure. Ces dames mettent encore sur cette soutane un autre vêtement noir, & de la même forme, qui après avoir embrassé leur tête, & qui forme comme une *Mitella*, retombe ensuite sur l'une & sur l'autre épaule. Elles se couvrent en partie le visage avec cette espèce de voile, qu'elles baissent plus long du côté droit que de l'autre. Les femmes d'un ordre inférieur, & sur-tout celles de la campagne, ne portent ni bas ni souliers : quel-

ques-unes se contentent de porter de simples babouches, pareilles à celles des Turcs; elles ont un simple jupon, d'une étoffe grossière, que les Italiens appellent *Vergaino*, & qui est d'un bleu foncé, & un voile de la même couleur sur la tête, avec lequel elles se cachent le visage. A vous parler sincérement, si les Siciliennes paraissent si laides, les Maltaises ne le sont pas moins.

J'avois ouï-dire pendant mon séjour en Sicile, que les femmes de Malthe étaient très-belles. J'en ai vu à la vérité quelques-unes qui étaient assez bien; mais j'ai remarqué dans la suite que la plupart étaient laides & toutes louches, ce qui provient de l'usage où elles sont de ne regarder que d'un œil, lorsqu'elles marchent, ayant toujours la tête & le visage presque tout couvert par leur voile. Il y a quelques Maltaises qui ont des graces & de l'agrément dans la conversation, ce qui sera peut-être l'effet de l'établissement de l'ordre de Saint-Jean de Jérusalem, dans leur patrie.

J'avais quelques lettres de recommandation que je présentai avec notre ami M. le Docteur Grima; celui-ci eut la complaisance de m'introduire chez différens Baillis & Commandeurs de l'Ordre, sur-tout chez nos Toscans, qui m'invitèrent à venir prendre chez eux de l'excellent chocolat. Dimanche au matin, je fus invité à un très-bon dîner, chez M. le

Chevalier Mazzei de Florence, avec M. Grima. Ce Docteur s'étant trouvé un peu tard avec moi, quelques jours auparavant, me disoit qu'il ne pouvait me retenir à souper chez lui, parce qu'il n'est pas d'usage à Malthe de traiter les étrangers à cette heure; mais il acceptait volontiers tous les dîner qu'on lui proposait, comme vous venez de le voir.

Quoique je m'occupasse à faire des projets pour tenter la fortune, non point à Malthe, mais dans quelques échelles du Levant, je ne négligai point d'aller baiser la main à son Altesse Eminentissime le grand Maître de Malthe; j'eus l'honneur de lui présenter un exemplaire de ma description du Muséum du Prince de Biscari, qu'il daigna recevoir avec bonté.

Je songeai d'abord à passer en Afrique; mais ne trouvant pas d'occasion prochaine, je changeai de sentiment, & je profitai d'un bâtiment qui allait à Smyrne, après avoir pris des lettres de recommandation. J'en obtins de M. le Commandeur des Pennes, Ministre de France, qui est un homme de très-grand mérite, & qui remplit sa place avec distinction.

Demain au matin (23 Septembre) le vaisseau sur lequel je pars, mettra sans remission à la voile. J'ai appris qu'il devait aller d'abord à Girgenti pour y charger des amandes; une pareille nouvelle m'a

été fort agréable, parce qu'elle me fournira sans doute l'occasion inattendue de voir les antiquités des anciens Agrigentins; occasion que j'avais longtems souhaitée, sans avoir jamais pu la rencontrer. J'espère maintenant avoir cette consolation, & que vous aurez un jour le plaisir de lire ce que j'aurai vu, lorsque j'aurai été à portée de vous écrire sur tous ces objets.

Voilà, Monsieur, tout ce que j'ai pu apprendre de la fameuse île de Malthe, pendant le peu de tems que je m'y suis arrêté; & d'après le petit nombre d'observations que j'y ai pu faire. Il me reste cependant encore à vous en dire une chose, c'est que malgré que cette île produise fort peu de denrées; celles qu'on y recueille, sont d'une qualité supérieure, sur-tout les fruits, les légumes & le miel. Ce dernier (1) est si parfait, qu'on l'a comparé

(1) Le miel de Malthe reste toujours liquide, & a un goût délicieux, de même que celui que l'on retire, en assez grande quantité, d'un petit Islet sur la côte de Sicile, & qui se nomme *il Marethymo*. Il seroit à desirer que l'on s'attachât davantage en France à l'éducation des abeilles, sur-tout dans les Provinces Méridionales, & en Corse. Je crois faire plaisir à mes Lecteurs, en leur apprenant que M. l'Abbé *della Rocca*, qui demeure ordinairement à Scyra, l'une des Isles de l'Archipel, connue jadis sous le nom de Scyros, va publier incessamment un Traité complet de l'éducation de ces insectes, dans lequel il indiquera non seulement les méthodes en usage dans tout le Levant, pays qui fournit encore beaucoup de

au miel de Narbonne. On trouve encore à Malthe tout ce que l'on peut désirer, mais tout y est apporté d'un grand nombre d'endroits, soit du Levant, soit du Couchant.

Saluez tous nos amis communs; je suis avec la plus grande considération, votre, &c.

---

cire & de miel au commerce, mais encore les moyens d'empêcher la dépopulation des ruches pendant l'hyver, tels qu'ils sont usités dans la Mésopotamie. Ce fléau, contre lequel l'industrie Française n'a trouvé jusqu'ici aucun remède, a découragé la plupart des Cultivateurs, de l'éducation des abeilles. Cet Ouvrage important dont il s'agit, a été composé originairement en Italien, & sera imprimé en Français, en 2 volumes.

[*Note du Traducteur.*]

SUPPLÉMENT

A la Lettre de M. l'Abbe Seſtini, ſur l'Iſle de Malthe, par le Traducteur de ſes Voyages.

M. L'ABBÉ SESTINI n'ayant fait qu'un ſéjour très-court à Malthe, il ne lui a pas été poſſible de nous inſtruire en détail des différentes productions de cette île fameuſe & de l'induſtrie de ſes habitans. Comme je me ſuis propoſé dans mes voyages à-peu-près le même but que cet Auteur, je vais tâcher de ſuppléer à ce qu'il n'a pas pu nous dire ſur Malthe, en publiant les notes que j'avais faites dans cette île, où j'ai demeuré quelque tems. Je ferai grace à mes Lecteurs de l'origine de l'ordre Religieux & Militaire dont Malthe eſt le chef-lieu; je ne parlerai point de l'illuſtration qu'il s'eſt acquis par ſa bienfaiſance & par la haute valeur des membres diſtingués qui le compoſent: ces faits ſont connus de tout le monde; je ne traiterai ici que des productions de l'île de Malthe & de l'activité de ſes habitans, & de leur induſtrie.

L'île de Malthe, quoiqu'un ſimple rocher, a été fertiliſée par l'induſtrie; elle offre la preuve démonſtrative de ce que peut faire l'homme laborieux

quand il a l'esprit de suite, même sous un climat brûlant, sur le sol le plus aride & sur un rocher.

Quoique l'œil ne découvre en parcourant l'île de Malthe qu'une pierre blanchâtre, calcaire & très-facile à tailler, & dont le grain est plus ou moins grossier (1); on trouve cependant dans cette île des jardins délicieux, des terres où l'on sème de l'orge, du seigle & du coton, des forêts d'orangers & des potagers, qui fourniſſent, sans contredit, les meilleurs légumes de l'Europe.

Il est faux que les Malthais aient eu la constance d'aller chercher de la terre végétale jusqu'en Sicile, qui est à vingt-cinq lieues de l'endroit le plus près, savoir du port Saint-Gervais à Malthe, jusqu'à la pointe de Mazarelli en Sicile : celle que l'on voit, a été trouvée entre les fentes des rochers; mais la plus grande partie de leur terre productive, n'est, à proprement parler, que les *detritus* du rocher même. On regarde le sol comme si précieux, que l'on a élevé, de distance en distance, de petits murs en pierres sèches, pour diviser, non-seule-

(1) On en envoye beaucoup au Levant, taillées en gros parallélipipèdes. On fait à Malthe des baluſtres, des manteaux de cheminée, avec les plus belles pierres, & des tables. On a découvert dernièrement dans cette Iſle, une espèce d'albâtre fleuri de la plus grande beauté, avec lequel on fait de petites tables & des vâſes précieux. [*Note du Traducteur.*]

ment les héritages, mais encore pour rompre les vents qui soufflent avec impétuosité, & les empêcher d'enlever cette espèce de poussière, qui forme le sol de l'île.

La culture des jardins potagers occupe beaucoup de monde, & ces jardins sont très-multipliés, ainsi que les villages, dont tous les noms commencent par le nom de *Casal*, terme Arabe (1), qui veut dire un village.

(1) Quoique Malthe soit regardée comme une des Isles de l'Europe, à cause de ses relations avec les différens États de cette partie du monde, il n'en est pas moins vrai qu'elle devrait plutôt appartenir à l'Afrique, dont elle est presque aussi voisine que de la Sicile. La Langue de ses habitans est presque la même que celle des Africains, c'est-à-dire, un Arabe corrompu. Nous devons aussi à un Chanoine Malthais, Auteur d'une Grammaire de sa Langue, l'explication de cette scène de Plaute, en Langue Carthaginoise ou Arabe, dont personne n'avait pu trouver le sens jusqu'ici. Les personnes civiles parlent Italien à Malthe, & c'est même la Langue dans laquelle l'Administration donne ses Ordonnances. La Langue Française y est également très-commune, vu le grand nombre de Chevaliers que fournissent à l'Ordre les Langues d'Auvergne, de Provence & de France. Les troupes Malthaises sont commandées, en général, en Français, comme celles de Piémont, & les batteries, ou airs de guerre, sont les mêmes à Malthe que dans nos troupes. Indépendamment de ce que les Langues Italiennes & Française sont en usage à Malthe dans la bonne compagnie, les Langues Espagnole, Portugaise, Anglaise & Allemande, sont encore connues dans cette Isle, qui est l'une des Isles les plus fréquentées de

Outre tous les légumes & les fruits de l'Europe, qui réuſſiſſent ſingulièrement à Malthe, on vante avec raiſon les choux-fleurs, les brocolis & les mélons, ſur-tout ceux qui ſont connus ſous le nom de mélons d'hiver, dont l'écorce eſt verte & unie. Ils ſe conſervent une année entière, & leur goût & leur parfum ſont délicieux.

Il y a encore à Malte une eſpèce d'abricots, connu ſous le nom *d'Alexandrini*, que l'on confit & que l'on envoie dans les pays étrangers, ainſi que des petits orangers, nommés *Chinois*. Ces abricots qui ſont en même tems bons à manger, ont ceci de particulier, que les coques qui renferment leurs amandes, ſont ſi minces, qu'on peut les briſer avec les doigts.

Les orangers, les cîtronniers, les grenadiers à fruit exercent encore l'induſtrie des cultivateurs Malthais; & les fruits de ces arbuſtes ſont un objet de commerce conſidérable, ainſi que l'eau de fleur d'orange.

J'ai remarqué que les oranges de Malthe, qui ſont rouges intérieurement, ſont celles qui ſe con-

---

la Méditerrannée, & la plus favorablement ſituée pour le commerce. On y voit un des plus beaux & des meilleurs Ports du monde.

[*Note du Traducteur.*]

ſervent le moins, & qu'il faut prendre de grandes précautions pour les encaiſſer, quand on veut qu'elles arrivent ſaines. Indépendamment de ce qu'on les met chacune en particulier dans du papier brouillard, & ſouvent dans de petites caſes, on remplit tous les intervalles qui ſe trouvent entre elles, avec des copeaux de bois de frêne bien ſec. Il faut cueillir les oranges & les citrons un peu avant leur maturité, & faire les envois pendant l'hiver. L'eau de fleur d'orange s'expédie dans de groſſes bouteilles de cuivre étamé intérieurement, que l'on nomme *Stagnone*. Les graines de choux-fleurs & de brocolis & de melons s'expédient encore pour l'étranger, ainſi que les oignons des mêmes fleurs, que l'on cultive avec tant de ſuccès à Conſtantinople. Ces fleurs ſont les tubéreuſes, les narciſſes & les jacinthes.

Le miel de malthe eſt délicieux, & cette île tire même ſon ancien nom du Grec, *Melite*, de cette utile production.

Les payſans Malthais élèvent leurs abeilles ſelon l'uſage des Orientaux, dans des ruches horiſontales, qui ſont plus commodes à exploiter & à vendanger que les nôtres. Le miel de Malthe reſte conſtamment liquide; ſa couleur eſt celle d'un beau roſe. Les Chevaliers ne manquent point de s'en pourvoir

pourvoir, ainſi que des oranges, pour faire des préſens à leur famille & à leurs amis.

Les karroubiers que l'on voit en aſſez grand nombre dans l'île de Malthe, ſervent à nourrir par leurs fruits les chevaux & différens beſtiaux.

Les jardins de Malthe exigent de fréquens arroſemens. Or, pour y épargner la peine des hommes, dans cette circonſtance, toute l'eau eſt tirée par des ânes, qui ſont très-gros & très-forts dans ce pays, ou par des mulets.

Ces animaux ſont attelés à un long levier horiſontal qui traverſe l'axe d'un gros tambour vertical, ſur lequel ſe dévide une corde clouée par le milieu ſur le tambour, & au bout de laquelle ſont ſuſpendu deux ſceaux. Ces cordes paſſent ſur des poulies de renvoi verticales, qui ſervent à couder leur direction. Il eſt facile de voir que lorſque cette machine ſi ſimple eſt en jeu, un ſceau ne doit monter que lorſque l'autre deſcend. Des crochets placés ſur la margelle du puits ou de la citerne, ſaiſiſſent ces ſceaux qui ſont ſuſpendus un peu au-deſſus de leur centre de gravité, & les font baſculer. L'eau qui en ſort, va ſe rendre dans une auge, d'où elle ſe répand par des canaux ou rigoles dans tout le jardin : ce qu'il y a de plus ſingulier, c'eſt l'inſtinct des animaux qui ſont appliqués à ces machines. Le bruit ſeul que l'eau fait en ſe verſant, les avertit

qu'il faut changer de main & revenir sur leur pas, pour faire descendre le sceau qui vient de se renverser.

On cultive à Malthe les terres à grains comme par-tout, & c'est plus volontiers à la bêche, parce qu'elles sont moins étendues.

Comme l'île de Malthe est très-peuplée, elle ne fournit pas à la subsistance de tous ses habitans. Ceux-ci tirent donc leurs grains, leurs vins, leurs bois de chauffage & les gros bestiaux de la Sicile. L'ordre a pour cet effet des magasins considérables à Messine & à Syracuse, & des approvisionnemens immenses dans l'île. Les Galères de la Religion sont constamment employées à escorter les marteganes & autres bâtimens de charges qui vont chercher les vins & les grains.

On élève beaucoup de volaille à Malthe, & l'on y vante les lapins, que l'on tire en grande quantité des petites îles de Comino, de Cominotto, qui sont dans le voisinage. Celles-ci sont inhabitées & situées entre l'île de Malthe & celle de Gozo. On y trouve des oignons de Pfylle qui deviennent très-gros entre les rochers même, & que l'on a peine à détacher. Les lapins se prennent avec des furets. Cette chasse appartient exclusivement au grand Maître, mais il donne facilement des permissions aux Chevaliers dans certaines saisons.

On mange à Malthe une eſpèce de pigeon ramier, connus ſous le nom de *palombes*, qui font leurs nids ſur les bords de la mer, dans des rochers eſcarpés. La manière dont on les prend eſt effrayante & ſi dangereuſe, que cette chaſſe eſt ſévèrement défendue par les loix civiles & eccléſiaſtiques; comme ces côtes font arrière vouſſure du côté de la mer, il faut que ceux qui veulent prendre ces pigeons ſauvages, ſe coulent le long d'une corde, & qu'ils ſe balancent enſuite après s'être attachés, pour atteindre juſqu'au nid de ces oiſeaux. Il eſt facile de préſumer qu'ils ont des compagnons placés ſur des barques qui leur indiquent l'endroit où ils doivent placer leur corde. L'idée ſeule d'une pareille témérité fait frémir, parce que ces côtes ſont, non-ſeulement très-élevées, mais encore hériſſées de rochers à fleur d'eau, excepté vis-à-vis une petit nombre de ports qui ſont dans cette île. Auſſitôt qu'une corde vient à ſe tompre, le chaſſeur tombe ſur ces rochers, & s'y fracaſſe.

Il faut avouer que les Malthais ont une agilité & une valeur ſurprenante. Ces qualités ſont balancés par l'avarice & la jalouſie qui les tourmentent, ainſi que les Africains & les peuples Méridionaux.

On élève quelques chevaux à Malthe, mais en petite quantité; ils ſont très-beaux, & preſque auſſi vîtes, que les chevaux Barbes & Arabes. Les tranſ-

ports se font à dos de mulets, & les ânes qui sont d'une grosseur prodigieuse & très-forts, servent de monture. La couverture que l'on met sur ces animaux est d'une étoffe très-forte, & quelquefois même de la nature des tapis de Turquie; ces sortes de housses ou *Chabraque* qui descendent jusqu'aux genoux de l'animal, sont garnies de poches par dessous, où l'on distribue son petit bagage, ce qui dispense de l'embarras d'un porte-manteau. Le cavalier est armé d'un petit poinçon avec lequel il stimule sa monture.

On élève des gazelles dans l'île de Malthe; le grand Maître en a un certain nombre dans ses maisons de plaisance; mais ce joli animal n'est qu'un objet de curiosité. Il n'est point privé ni docile, comme au Levant, sur tout en Perse, suite de la négligence de ceux qui les élevent.

On fait usage de lait de chèvre ou de brebis à Malthe. Il y a cependant quelques bœufs & quelques vaches; celles-ci sont très-vives, & tellement attachées à leurs veaux, que si elles en étaient séparées un instant, elles perdraient leur lait; c'est pour cette raison que ceux qui veulent avoir du lait de vache sont obligés de laisser toujours le veau sous les yeux de sa mere.

Il y a à Malthe beaucoup d'oiseaux de passa-

ges, des faucons (1), qui viennent d'Afrique & de Sicile.

Comme les chaleurs ſont extrêmes dans cette île, & que la blancheur du ſol fatigue la vue, au point d'exiger que l'on porte volontiers des lunettes vertes ou bleues à tous les âges; le plaiſir de la promenade à la campagne n'eſt jamais bien vif; on élève même les murs de ſes jardins fort haut, ſoit pour avoir de l'ombre, ſoit pour ſe dérober à ce coup-d'œil, qui n'annonce que l'aridité, quoique mal à propos.

(1) Comme l'ordre de Malthe eſt dans l'uſage de faire préſenter des faucons par ſes Ambaſſadeurs, à divers Souverains de l'Europe, il y a toujours dans l'Iſle des hommes occupés à cette chaſſe, ou plutôt à prendre ces oiſeaux quand ils ſont encore petits. Ces hommes ont la vue ſi perçante & ſi bien exercée qu'ils apperçoivent quelquefois le liévre au gîte avant d'en être vus. dans cette circonſtance, ils en approchent & l'y prennent vivant. Le liévre prévenu reſte ſi ſurpris & dans un tel état de ſtupeur, qu'il n'ôſe plus faire le moindre mouvement. On raconte à Malthe des prodiges de la rapidité du vol des faucons. Un de ces oiſeaux vint, par exemple, de Fontainebleau à Malthe dans 14 heures, ſous le regne de Louis XIV. Il fut repris avec cette marque qui annonce qu'il appartenoit au Roi. On écrivit de Malthe qu'on avait trouvé dans l'Iſle un des faucons du Roi; l'on confronta la date du jour, avec celle où il s'étoit perdu, & on ne trouva que 14 heures de différence. On ſait que les pigeons font auſſi des trajets conſidérables, en très-peu de tems, or, à plus forte raiſon les oiſeaux de proie qui leur font la guerre. On laiſſe le Lecteur abſolument libre de croire ce qu'il voudra ſur ces deux traditions.

[*Note du Traducteur.*]

Je crois que l'on me saura gré de donner une idée de ces lieux de retraite, qui sont presque toujours occupés par d'anciens Baillis ou Commandeurs.

Les jardins de Malthe sont ordinairement de forme rectangulaire & fermés de murs très-élevés. On y entre par le petit côté, & l'on trouve d'abord une grande allée couverte par une treille qui conduit à la maison, devant laquelle est ordinairement un perron ou un fer à cheval ; cette principale allée est divisée par plusieurs autres, plus ou moins larges, qui la coupent à angles droits ; les unes & les autres sont couvertes par des treilles. Tout autour du jardin regne une allée. On voit le long des murs des grenadiers à fruits, formant espalier, & plantés dans des caisses formées avec de grandes dales de pierres de deux ou trois pieds de haut. Dans l'épaisseur des bords de ces dales est ménagé une petite rigole, servant à conduire l'eau devant les différens pieds d'arbres.

Les quarrés de ces jardins sont remplis par des caisses formées de la même manière que les précédentes, & dans lesquelles sont plantés des orangers & des citroniers.

Ces arbustes, qui paraissent avoir été apportés du Portugal à Malthe, comme le nom que l'ont donne à leurs fruits, paraît l'indiquer (oranges de Portugal) exigent de fréquens arrosemens & beaucoup de

ſoins, & une grande chaleur; on conduit l'eau dans les rebords de leurs caiſſes, à certaines heures du jour, & au moyen de certaines palettes que l'on met de diſtance en diſtance dans des rainures faites exprès, on la fait refluer dans telle ou telle caiſſe. On fait aller cette eau d'une caiſſe à l'autre, par le moyen d'une petite rigole ou canal de bois, que l'on enleve après les arroſemens.

Il eſt d'uſage de faire embraſſer la tige des orangers par des eſpèces d'entonoirs de fer-blanc, que l'on remplit d'eau pour empêcher que les fourmis & autres inſectes rampans & grimpans ne dégradent ces arbres. Les eaux ſont fournies par une citerne, creuſée dans le rocher, dans laquelle ſe rendent toutes les eaux pluviales. On l'en retire avec une petite pompe.

Les ſupports qui contiennent les treilles ſont en pierres.

Ces jardins, dans leſquels on concentre les plus beaux arbuſtes, qui ſont éternellement chargés de fleurs & de fruits, & ſont ainſi les honneurs du printems & de l'automne, ſont très-agréables. On cueille la fleur d'orange avec des ciſeaux, dont les branches reſſemblent à ces pinces avec leſquelles on ſert le ſucre en Angleterre, quand on prend le thé. Ces ciſeaux s'allongent prodigieuſement, & peuvent attendre juſqu'au milieu de la tête de

l'arbre, & y couper les fleurs, sans rien déranger. Cet usage n'est pas général, & n'a lieu que chez quelques Commandeurs.

Les maisons sont très-bien bâties, & pour l'ordinaire accompagnées d'un petit oratoire. Elles sont couvertes selon la méthode des Orientaux, c'est-à-dire, que leurs toits forment autant de terrasses, sur lesquelles on va prendre le frais. On y jouit encore de la vue de l'île, qui est en général très-triste, excepté du côté de la mer.

Il est faux qu'il n'y ait point de reptiles vénimeux à Malthe, mais ils y sont moins dangéreux que par-tout ailleurs. La terre absorbante qu'il mangent, émousse leur venin, ce qui a donné lieu au préjugé, qui veut qu'il n'y ait ni serpent, ni viperes à Malthe. Les scorpions, les cousins y font des piquûres peu à rédouter; telle est en peu de mots l'industrie des Malthais, dans les villages; le peuple y est fort & vigoureux, très-intelligent; il ne marche guères qu'à pied nud, les filles mêmes; & ce n'est que lorsqu'elles sont mariées qu'elles portent des souliers. Les femmes vont constamment voilées & vêtues d'une étoffe grossière, de couleur bleu; leur voile est une simple serviette blanche. On les prendroit pour autant de Religieuses.

Comme Malthe est une grande Ville, bien peuplée, & le séjour d'une Cour, on y trouve tous

les ouvriers & toutes les marchandiſes dont on peu avoir beſoin.

On y fait la plus grande chère, & l'on y boit les meilleurs vins, avantage dû à l'excellence des caves du pays, & à la ſage prévoyance des Commandeurs qui repréſentent.

On y boit volontiers du muſcat noir de Syracuſe, connu ſous le nom de *Calabreſe*. Ce vin précieux eſt noir comme de l'encre. La neige vient de Sicile, & les liqueurs glacées ne ſont guères plus chères à Malthe qu'à Meſſine : cette neige vient la nuit ſur des ſpéronares ou petites barques deſtinées à faire canal.

On fait à Malthe beaucoup d'orfévrerie dans le goût du Levant, c'eſt-à-dire, que l'on y fait beaucoup d'ouvrages en filagrane, tels que des boutons ronds à l'uſage des Turcs, des boucles d'oreilles, des chaînes d'or (1) pour colliers & pour braſſelets,

(1) Ces petites chaînes ſont l'occupation des femmes & des jeunes enfans. Or, voici comme on les fait. On étire du fil d'or par une filière dont les trous ſont quarrés; ce fil devient pour lors quarré. On réunit enſuite deux fils quarrés l'un contre l'autre, & on les fait paſſer au travers d'une filière, dont les trous ſont ronds. Ces fils ſont alors plats du côté où ils ſe touchoient, & ronds du côté où ils ont été preſſés par la filière. On en couvre du côté plat des broches d'acier d'un calibre plus ou moins fort, & après avoir mis ces broches ainſi couvertes, dans une rainure ; on donne un trait de ſcie qui,

& pour porter les croix des Chevaliers ; & enfin des croix de Malthe. Comme les jeunes demoiſelles ſont dans l'uſage dans les Provinces Méridionales de porter de pareilles croix pour ornement, & comme on ne le fait nulle part auſſi bien qu'à Malthe ; on voit dans cette Ville des atteliers où l'on compte juſqu'à cinq ou ſix ouvriers, & ſouvent davantage, qui s'occupent à la fabrication de ces bijoux. Les petites croix ſe vendent 18 livres de notre monnoie.

On y travaille très-bien le cuivre en plaque, c'eſt-à-dire, que l'art du Chaudronier y eſt porté très-loin, ainſi que celui d'étamer ce métal. Branche d'induſtrie dues aux Turcs. On fait des bouillotes à Malthe comme au Levant.

On fabrique dans cette Ville des horloges, dont le cadran eſt très-grand, & peint à l'huile, le mouvement eſt d'un méchaniſme très-ſimple & peu

---

coupant ce fil d'or, juſqu'à la broche, forme autant de demi-anneaux qu'il y avoit de tours. On les approche l'un de l'autre, & l'on y met un peu de borax avec une plume, & on les ſoude à fur & à meſure, à la lampe qu'on a devant ſoi, avec un chalumeau.

Ces petites chaînes ſont alors toutes noires, mais on les nettoie avec de l'eau de ſavon & du blanc. On les vend à l'once, mais avant de vous les livrer, l'Orfèvre eſt obligé d'en aller faire conſtater le titre à la monnoie, & vous les payez ſur le certificat, qui vous reſte.

[*Note du Traducteur.*]

volumineux. Ces horloges se vendent à très-grand marché, & sont très-propres. Les uns marquent simplement les heures, & les autres les minutes. La médiocrité de leur prix les met à portée de tout le monde.

On y fait encore beaucoup de bas & de bonnets de coton à l'aiguille; les hommes mêmes tricotent; les soldats & les pauvres gens élèvent des perits chiens d'une grande beauté, qu'ils vendent très-chers aux Etrangers & aux Chevaliers qui en font des présens.

L'envoi que l'Amiral Orlow en fit à la Cour de Pétersbourg, lorsqu'il se trouva à Malthe avec la flotte Russe, fut si considérable, que l'espèce a été presque anéantie. Il n'y eût pas une dame de la Cour de Russie qui n'en demandât un. Or, les envois furent doubles, par prévoyance. Je me rappelle avoir vu un petit chien dont cet Amiral avait offert 25 louis pour sa Souveraine. Ce chien nommé *Colibri*, était célébre dans l'île par sa beauté & sa petitesse. Il appartenait à Mademoiselle *Abela*, sœur du Consul de France. Colibri était un nain dans l'espèce de petits chiens; sa maîtresse ne put s'en détacher. Colibri est encore célèbre à Malthe.

La frégatte Russe qui devait donner des nouvelles de l'état de la flotte à son arrivée à Malthe,

fut chargée de transporter la petite colonie de chiens de Malthois.

On fabrique à Malthe des toiles à voile, en coton pour la marine de l'Ordre. Cette manufacture unique appartient à l'Ordre. On y emploie de jeunes esclaves qui n'ont pas encore assez de forces pour être mis à la chaîne. Le sort de ces infortunés, destinés à un sort aussi dur, sans en avoir encore pu commettre aucun crime, flétrit l'ame de tout homme sensible. Telle est la sévérité du droit de représailles. Les couvertures de lit en coton découpé, se font à Gozo, petite île, qui dépend de Malthe, & qui en est peu éloignée. Quoiqu'il y ait plus de deux cents ans que Charles-Quint ait donné ces îles à l'Ordre de Malthe; on continue toujours à mettre l'aigle à deux têtes, qui était les armes de cet Empereur, sur ces couvertures. Le peuple ne change pas volontiers ces usages. Les lampes que j'ai vu à Gozo sont dans la même forme que les lampes antiques; & toute la poterie est dans le point de celle des Etrusques, à la couleur près : on a remarqué que les voiles en toile de coton sont beaucoup plus légères que les autres, & qu'il est beaucoup plus aisé de prendre des ris avec elles qu'avec les voiles ordinaires.

Il y a encore quelques manufactures de toile de

coton, sur lesquelles on imprime des dessins de différentes couleurs ; comme on n'a pas encore porté ces indiennes à un certain dégré de perfection, la consommation se borne à celle qui s'en fait dans le pays.

Les moulins pour moudre le grain sont de deux espèces à Malthe. Les uns ont des ailes comme les nôtres, mais plus courtes & en plus grand nombres. J'ai remarqué que celles-ci étaient attachées par un fort cordage, au prolongement de l'axe sur lequel ces voiles sont implantées. Cette idée heureuse contribue à donner une plus grande force à toute la voilure, & à empêcher que les moulins ne soient décoëffés dans les grands vents (1). Les autres moulins sont dans des caves, & sont mus par des mules ; les meules des uns & des autres sont composées de différens morceaux de laves tirées du Vesuve ou de l'Etna, réunies ensemble par deux cercles de fer. La durée de ces meules est prodigieuse. On trouve à Malthe des marbriers très-habiles qui travaillent en pierres de rapport pour

(1) Les vents sont quelquefois si impétueux à Malthe, qu'ils emportent les guérites de pierre dans la mer, & déplacent les canons de plus fort calibre, qui sont en batterie sur les hauteurs qui sont des deux côtés du Port. Ces faits, quoiqu'incroyables, sont connus de toute l'Ile.

les pavés des Egliſes, qui ſont dans le goût de ceux d'Italie.

On conſtruit à Malthe des eſpèces de paniers avec de grands roſeaux, pour prendre du poiſſon. On ne ſaurait rien imaginer de plus délicat, & en même-temps de plus ſolide. Ces paniers ſont abſolument inconnus en France.

On pêche preſque à l'entrée du port de Malthe des *huitres armées*, qui ſont ainſi nommées de la quantité conſidérables d'épines ou autres végétations de la même nature que leurs coquilles, qu'on remarque ſur leurs écailles. Lorſque ces écailles ont été bien nétoyées & bien lavées, ſelon l'uſage, avec de l'eau ſeconde, pour en animer les couleurs, elles ſont alors d'un beau roſe tendre, ce qui fait leur principal mérite. Ce ſont des plongeurs qui vont détacher ces huitres du fond de la mer; ces hommes prennent alors le manche d'une petite maſſe de fer entre leurs dents, & ſe précipitent ainſi au fond de la mer. Deux ou trois minutes après, on les voit reparaître avec quelques-unes de ces huitres armées, ou quelques branches de corail. Ces plongeurs, de même que ceux de l'Iſle de Mayorque & de la ville de Gilbraltar, paſſent pour les meilleurs de la Méditerranée, car ils reſtent juſqu'à quatre minutes ſous l'eau.

On pêche beaucoup de chiens de mer dans le

canal de Malthe, c'eſt-à-dire, dans cette partie de la Méditerrannée qui ſe trouve entre l'Iſle de Malthe & la Sicile. Or, voici en peu de mots comment ſe fait cette pêche. On choiſit d'abord une belle nuit, & pendant laquelle la mer ſoit très-calme, car ces pêcheurs s'éloignent alors juſqu'à cinq ou ſix lieues de Malthe. Ils répandent ſur la mer un certain nombre de petits plateaux circulaires de bois de chêne, au centre duquel ſont élevées deux petites pièces de bois qui ſoutiennent une rraverſe, à laquelle eſt attachée une petite ſonnette; le pourtour de ces diſques de chêne eſt garnis de clous auxquels ſont attachées des lignes avec des hameçons garnis d'appâts.

La barque des pêcheurs eſt à-peu-près au centre de l'eſpace où l'on a diſtribué ces perfides plateaux.

Comme les chiens de mer ſont extrêmement avides, il ſe paſſe peu de minutes ſans que quelques-uns d'entr'eux ne viennent ſe prendre aux lignes qu'on leur tend; à peine ſont-ils pris, qu'ils agitent fortement le plateau en tirant la ligne, & font ſonner la petite cloche; les pêcheurs arrivent pour lors au bruit avec leur barque, dégagent ces poiſſons, & les jettent en tas dans leur batteau.

Ce poiſſon, qui reſſemble à une groſſe anguille, à la tête près, qui approche un peu de celle d'un

petit chien, eſt preſque blanc; ſa chair eſt peu eſtimée, quoique les matelots la mangent ſans répugnance, mais avec beaucoup d'aſſaiſonnemen.

Ce poiſſon n'eſt recherché que pour ſa peau, que l'on chagrine, & dont l'on fait des fourreaux d'épée qui ſont blancs; on en couvre encore des étuis de toutes les eſpèces, après voir coloré cette peau en vert. Elle ſert encore dans les arts à adoucir le bois, comme ferait une petite lime. La conſommation que l'on en fait eſt prodigieuſe. La chair du chien de mer eſt encore très-phoſphorique.

Je me rappelle d'avoir vu la pêche de ce poiſſon, en paſſant du port Saint-Gervais à Malthe, à la pointe *Mazarelli* en Sicile. Comme cette traverſée ſe fait toujours pendant la nuit, ſoit pour échapper à la perfide vigilance des Barbareſques, ſoit parce que la mer eſt alors plus belle, je ne pouvais point appercevoir les plateaux circulaires dont je viens de parler; n'entendant que le ſon des clochettes, j'avoue que ma ſurpriſe fut extrême, car je n'appercevais point la barque des pêcheurs qui ſe trouvait à une certaine diſtance de notre *Speronaro*. Nous en approchâmes enfin, & nos matelots firent leur proviſion de poiſſon à très-vil prix, car chaque chien de mer qui peſait juſqu'à deux ou trois livres, l'un dans l'autre, ne fut payé que trois ſols de France.

La

La peau ſeule ſe vend juſqu'à 20 ſols à Paris ; ces poiſſons furent jettés à l'avant du *Speronaro*, & me parurent tout en feu juſqu'à la pointe du jour. La pêche avait été très-abondante cette nuit. A peine fûmes-nous arrivés en Sicile, qu'ils furent tous écorchés, mis en tronçons & jettés dans la marmite des matelots, avec force aſſaiſſonnement.

Comme le port de Malthe eſt très-conſidérable, & qu'il s'avance prodigieuſement dans les terres, les particuliers un peu aiſés s'y promènent tous les jours de fêtes & de dimanches, comme dans un baſſin ; ils ont pour cela de petits canots, de la forme la plus élégante, & de toutes les grandeurs. J'en ai vu conſtruire un très-grand dans l'arſenal pour le grand Maître : on avoit tenté d'en rendre le bois preſque incorruptible, en faiſant bouillir les membres de ce long canot dans de l'huile de lin. J'ignore quel en a été le ſuccès.

Quant à l'état des arts libéraux, dans cette Iſle ; je dirai que l'on bâtit très-bien à Malthe, & que cette Ville étant nouvelle, les rues y ſont larges, & tirées au cordeau. On y voit des trotoirs dans les principales. Le Palais du Grand-Maître eſt plus commode & plus grand que beau. On y voit quelques peintures.

L'édifice le plus intéreſſant eſt, ſans contredit, la fameuſe Egliſe de Saint-Jean, peinte intérieu-

rement par le Chevalier Calabreſe & ſes meilleurs élèves. Cette Egliſe eſt de la plus grande richeſſe ; le pavé ſur-tout eſt d'une ſi grande beauté, qu'on n'y marche qu'avec une ſorte de crainte. Il eſt compoſé des pierres ſépulcrales des Chevaliers-Commandeurs, qui ſont décédés dans l'Iſle ; or, ces pierres offrent le blaſon du défunt, ſes attributs & ſon nom & ſes qualités en marbres précieux de diverſes couleurs. Quelques-unes de ces tombes ont coûté des ſommes conſidérables, malgré que la main d'œuvre ſoit à vil prix dans cette Ville.

On diſtingue parmi les mauſolés des grands Maîtres qui ſont tous adoſſés contre les pilliers de cette Égliſe, ceux du grand Maître Cotonero & celui du grand Maître Zondondari, de Sienne en Toſcane.

L'hôpital de Malthe eſt un des plus beaux de l'Europe ; j'en ai donné la deſcription dans l'ouvrage que j'ai publié ſur les Hôpitaux, & qui ſe vend à Paris chez Crappart, Libraire, rue d'Enfer.

Il y a une ſingularité dans les Egliſes de Malthe, comme dans celles de toute la Sicile ; c'eſt que pour faire reſſortir d'avantage les moulures, on cloue, le long de certaines, des lattes de bois noir ; ce qui produit ſeul l'effet des coups de force ou des traits forts dans le deſſin ou lavis des plans, cet effet eſt dur & déſagréable à l'œil.

Il n'y a perſonne qui n'ait entendu parler des fortifications de Malthe ; elles ſont prodigieuſes, & ont du coûter des ſommes immenſes. On les critique aujourd'hui ; on blâme la trop grande profondeur des foſſés tous taillés dans le roc, qui eſt tendre à la vérité & les flancs de certains baſtions qui ſont trop retirés. Enfin, on ſe plaint de ce qu'il faudrait deux fois plus d'artillerie qu'il n'y en a, pour garnir tous les remparts.

Le ſeul retranchement appellé la *Cotonera* du nom du grand Maître, qui l'a fait conſtruire, peut donner aſyle à trente mille ames.

Quoique l'Ordre n'entretienne que trois Régimens, dont l'un ſert de gardes au grand Maître ; le ſecond de garniſon à la Ville & aux vaiſſeaux, & un troiſième qui eſt toute compoſée d'Étrangers, dont j'ignore la deſtination, parce qu'on ne l'a levé que depuis mon départ de l'Iſle ; tous les poſtes ſe trouveroient cependant ſuffiſamment garnis, parce que les habitans ſont tous Soldats, & exercés au maniment des armes & au ſervice du canon. Les Canoniers Malthais ſont, ſans contredit, les meilleurs que l'on connoiſſe. C'eſt en partie à leur adreſſe que les vaiſſeaux de l'ordre doivent leur ſuccès dans les combats ; il eſt rare qu'à la ſeconde bordée les mâts du vaiſſeaux ennemi ne viennent

en bas, & que celui-ci ne perde ſon gouvernail, pour peu qu'il ſoit en priſe.

Les gardes du grand Maitre ſont habillés de rouge, paremens, revers, collets & veſtes blanches, boutons blancs, avec des croix de malthe deſſus.

Le grand Maître eſt vêtu de noir, comme un Magiſtrat, avec une perruque énorme, & un ſcapulaire noir, ſur lequel eſt une grande croix blanche, à huit pointes. Les Baillis & les principaux Officiers de l'Ordre ſont vêtus de même, mais leurs habillemens ſont moins amples, tous portent le petit manteau comme nos Maîtres des Requêtes. Les Chevaliers Caravaniſtes ſont habillées en gris de fer, avec des paremens & des revers rouges. S'ils ſervoient ſur terre, ils ſeroient vêtus de blancs & conſerveraient leurs paremens.

Parmi les uſages de Malthe, il en eſt un aſſez commode pour les vieillards, qui ſont ordinairement curieux de nouvelles. Un particulier deſcend de la Ville, qui eſt très-élevée, & va ſe promener à la *Marine*, c'eſt-à-dire, ſur le port, qui eſt toujours très-fréquenté, il apprend toutes les nouvelles poſſibles, & vient les débiter gravement dans les cafés, moyennant une petite rétribution.

La Marine de l'Ordre eſt tenue avec ſoin. Elle eſt compoſée de quelques vieux vaiſſeaux de force,

fort élevés au-dessus de l'eau, selon l'ancien usage, & de quelques galères, galliottes, barques, corsaires & scappavia, qui servent d'avisos.

Les galères croisent dans la belle saison, & les vaisseaux pendant l'hiver. Comme les galères de la Religion sont censées les premières de la chrétienneté, tous les vaisseaux des puissances Catholiques leur doivent le salut, auquel la première galère répond coup pour coup. Cette première galère où la Capitane porte le pavillon blanc; & celui-ci est toujours arboré au balcon du Général des galères, qui demeure vis-à-vis, sur le port des galères. Les voiles des galères Malthaises sont rayées ou palées de rouge & de blanc, & ont dans le milieu les armes de la Religion.

La Ville de Malthe, proprement dite, que l'on nomme encore *Médine*, est située dans les terres; elle est très-petite & fort ancienne; ses rues sont si étroites, qu'une voiture aurait de la peine à y passer; on y voit la belle Eglise de Saint-Paul, construite dans le goût moderne & dans le plus grand style. Il y a derrière le maître Autel un superbe tableau du Chevalier Calabrese, représentant Saint-Paul, mordu par un vipère, après son naufrage sur les côtes de Malthe. Ce tableau est un des plus beaux de ce grand Maître.

Près de cette Cathédrale est le Séminaire, qui

n'a rien d'intéreſſant, & la maiſon que l'Ordre a occupé dans l'Iſle, lorſque Charles-Quint voulut bien lui accorder cette aſyle. Cette maiſon eſt bien modeſte, & en même-tems digne de la vénération de ceux qui penſent, car elle fut l'aſyle d'un grand nombre de Héros, que les plus grands revers n'avoient pu décourager.

On voit à quelque diſtance la grotte où la tradition veut que Saint-Paul ſe ſoit retiré après ſon naufrage, & dans laquelle il fut mordu d'une vipère qui ne lui fit aucun mal. Elle eſt diviſée en trois parties, par des grilles de fer, celle du fond renferme l'Autel & une belle Statue en marbre blanc, repréſentant Saint-Paul, la ſeconde que l'on peut regarder comme une eſpèce de nef, offre une ſingularité miraculeuſe, c'eſt un rocher qui végète ſans ceſſe, & dont l'on tire cette terre, connue ſous le nom de terre de Malthe, ſi célèbre pour la fièvre. Au fur & à meſure que l'on en détache des morceaux, pour en donner aux fidèles & aux curieux, ce rocher qui peut avoir trois pieds & demi de haut ſur une toiſe de pourtour, ſe regénère. C'eſt une terre abſorbante qui doit être bonne dans pluſieurs maladies, où il s'agit d'altérer l'acrimonie de certaines humeurs. La partie antérieure de la grotte eſt celle où ſe place le peuple. Ce lieu inſpire le reſpect. Je m'y trouvai un jour de

Dimanche, & tous ceux qui entendirent la meſſe avec moi, me parurent extrêmement dévots.

On trouve ſur le chemin qui conduit de la Cité Valette à la Cité vieille, un acquéduc qui porte l'eau d'une fontaine dans la première de ces deux Villes, où l'on ne boit guères que de l'eau de citerne. Toutes les fenêtres ſont garnies de balcons & de jalouſies.

L'Iſle de Gozo eſt voiſine de celle de Malthe. On y voit des ſouterreins habités jadis par les Carthaginois ou les Phéniciens, qui ont été les premiers habitans connus de cette Iſle; ces ſouterreins ſont très-bas & très-étroits. Il y a deux fortereſſes au Gozo, celle où demeure le Gouverneur, qui était le Prince Hohenlohoe, lorſque j'y allai. La ſeconde eſt le fort de Chambrai, bâti par un Commandeur de ce nom, qui était Normand. Ce fort, quoique conſidérable, & dans le goût moderne, eſt preſque abandonné.

On voit en montant dans le premier de ces forts, quelques débris de Statues de marbre blanc, qui me parurent très-belles. Il y a de la terre ſur l'Iſle de Gozo, & l'on y voit la verdure avec plaiſir. On y cultive du coton, & l'on y fait de très-belles couvertures de cette matière. Elles ſe vendent à très-bon marché.

Parmi les productions végétales de cette Iſle, on

doit compter le *Fungus Melitenſis*, que l'on regarde comme un ſpécifique certain contre la diſſenterie.

Ce champignon croît ſur un rocher qui eſt éloigné de quelques toiſes de l'Iſle. On y paſſe au moyen d'un pont de corde, ſuſpendu dans les airs, à la hauteur de 60 à 70 pieds. On ſe met donc dans une caiſſe, aux côtés de laquelle ſont des roulettes ou poulies, ſous leſquelles paſſent deux cordes, fortement tendues du rocher à l'Iſle; une troiſième corde tendue dans la même direction, ſert à fournir à celui qui s'embarque dans cette caiſſe le moyen d'avancer ou de reculer, ſelon ſon plaiſir. Quoiqu'il n'y ait aucun danger réel, cet appareil eſt véritablement effrayant.

Etant arrivé ſur le rocher, on y trouve des gradins, ou plutôt des petites excavations pratiquées dans le rocher, qui facilitent le moyen d'en parcourir le pourtour & le ſommet, pour y cueillir ce fameux champignon. La récolte eſt excellente, quand elle monte à 250 ou 300 champinons.

Dès le moment que cette plante approche de ſa maturité, elle eſt gardée à vue par quelques ſoldats. Ces champignons ſe donnent au grand Maître, qui en fait des préſens.

Il y en a de pareils à Trapani en Sicile, ſur une montagne, mais qui n'ont point les mêmes propriétés; on prend la poudre des champignons de

Malthe dans du vin, quand on eſt attaqué de la diſſenterie ; & l'on prétend que quelque rébelle que puiſſe être cette maladie, elle ne réſiſte pas à un pareil remède : *Credite poſteri.*

Près de ce rocher eſt une de ces tours d'obſervations ou corps-de-garde, que l'on voit de diſtance en diſtance, tout autour des Iſles de Malthe & de Gozo, pour éviter toute ſurpriſe. Des Aides des Camps vont continuellement des unes aux autres pour voir ſi les Soldats rempliſſent leurs devoirs. Ces poſtes ont chacun un pont-levis & une forte cloche que l'on ſonne, en cas d'alarme.

Voilà en peu de mots ce que j'ai remarqué dans cette Iſle qui, malgré ſa petiteſſe, eſt une des plus connues de la Chrétienneté. Mais pour en avoir une idée plus exacte, il faudrait avoir ſous ſes yeux les beaux plans que MM. de Palmeus père & fils en ont gravés pour ſon Alteſſe feu Monſeigneur le Prince de Conti, grand Prieur de France. L'hiſtoire de Malthe par M. l'Abbé de Vertot ; & l'hiſtoire Naturelle de Malthe & de Lipari, par M. le Commandeur d'Olomnieu.

Je n'ai point prétendu infirmer par ces détails les Voyages de M. l'Abbé Seſtini, comme il n'a été que de paſſage à Malthe, il n'a pas pu tout dire, ni tout voir dans auſſi peu de tems. Il n'en a pas été de même des autres contrées dont il parle. La véracité

que j'ai trouvée dans ſes récits, m'a ſeule déterminé à renoncer à la publication de mes Voyages, & à y ſubſtituer la traduction que j'ai faite de ceux de cet Abbé. On ne peut, ſans injuſtice, lui refuſer des lumières, de la ſagacité & de l'exactitude.

A bord du Bâtiment, dans le Port de Girgenti.

Ce 27 Septembre 1777, au ſoir.

MONSIEUR,

Le vent étant devenu favorable Mardi au matin, (23 Septembre), comme j'ai déja eu l'honneur de vous le marquer, il fallut me rendre à bord, parce que le Capitaine ſe trouvait prêt à mettre à la voile.

Ce matin même & au même moment, pluſieurs autres bâtimens quittèrent le Port de Malthe, & allèrent pendant quelque tems de conſerve. Chemin faiſant, & après notre dîner, le Capitaine parla à un bâtiment Français qui venait de Tunis, & conduiſait plus de deux cens Turcs ou Mahométans, tant blancs que noirs, qui allaient à Alexandrie, pour paſſer à la Mecque. Ils ſe rendaient alors à Malthe, pour y faire proviſion d'eau.

Jeudi soir, 25 du courant, nous entrâmes vers les deux heures de nuit dans le port de Girgenti, & nous nous amarâmes au Môle. Le lendemain au matin, de très-bonne heure, nous eûmes la pratique, & comme il pleuvait beaucoup, je ne pus me déterminer à aller voir la Ville & ses antiquités; D'un autre côté, je n'étois pas sûr que notre vaisseau ayant une fois completté sa cargaison, ne partirait pas sur le champ; c'est pourquoi il convenait que je restasse à bord; cependant la pluie ayant cessé, je me fis descendre à terre, & j'examinai le petit môle que l'on a élevé depuis peu pour la sûreté des bâtimens, & une grosse tour quarrée qui sert de château, à la descente duquel on emploie une centaine de Soldats détachés de la garnison d'Auguste.

Comme Girgenti est un *Caricatore* Royal, c'est-à dire, un des ports où l'on charge des grains pour l'étranger. On y voit différens magasins pour les bleds qui peuvent contenir chacun jusqu'à trois ou quatre cent salmes de cette denrée. Ces magasins sont tous sur la croupe d'une montagne, du côté de la mer. Cette montagne est elle-même de la lithomargue, d'une couleur cendrée, qui occupe un certain espace de terrain. On trouve ensuite, à droite à gauche de cette dernière les montagnes ordinaires, dont le noyau est d'une pierre d'un

jaune assez foncé, qui est remplie de ces pétuncles, que l'on voit si souvent ; & ces différens testacès, dont les *détritus* ou débris forment, selon mon avis, toute la partie méridionale de la Sicile.

Je me mis à herboriser selon ma coutume, & je trouvai deux plantes rares, savoir, *la Caparis duplicata spina*, *& le Crithmum siculum*, ou fenouil marin, données comme telles par le père Boccone. Comme le hasard permit que notre bâtiment ne dût mettre à la voile que le samedi suivant, pendant la nuit, je profitai de ce tems pour aller voir les anciennes ruines de la célèbre ville d'Agrigente. Je m'acheminai donc vers la ville de Girgenti, qui est éloignée de quatre milles ou d'une lieue, & un tiers du port, & qui est située sur le sommet d'une montagne, *Arduus ille Agagas ;* cette ville est presque inaccessible, isolée, & environnée de murailles avec des portes qui tombent en ruines.

On n'y trouve rien de curieux, si ce n'est une inscription antique qui est encastrée dans les murs d'un Hôpital ; c'est une dédicace que les anciens Argigentins avaient fait à la Déesse de la Paix, & de la Concorde. Cette inscription a été rapportée par le Prince Torre Muzza, dans son vaste recueil. On montre encore à Girgenti un cadran solaire antique, que l'on regarde comme un monument de l'industrie du célèbre Archimède. On voit dans la Ca-

thédrale un autre petit monument dont on a fait les Fonds-Baptismaux, & dont il est parlé fort au long dans l'ouvrage intitulé *Opuscoli Siciliani*, ou Recueil d'Opuscules d'Auteurs Siciliens, & dans les Antiquités d'Agrigente, publiées par le père Pancrazio, sous le titre *d'Antichità Agrigentine* (1).

Le peu de temps qui me restait pour mes observations, ne me permit pas de m'arrêter beaucoup dans cette Ville, ayant sur-tout le projet d'aller voir les antiquités d'Agrigente. Ayant donc pris un guide, & étant descendu par la partie méridionale de Girgenti, du côté de la mer; je remarquai auprès des grandes fermes que je trouvai sur ma route,

(1) Je suis étonné que l'on n'ait pas fait remarquer dans cette Église une singularité acoustique, à l'Auteur de ces Lettres. Elle mérite cependant l'attention des Étrangers. On se place près de la grande porte de l'Église, sur la ligne qui partage en deux également la grande nef, tandis qu'un homme monte sur la corniche du rond-point, qui est élevée de plus de 40 pieds au-dessus du pavé, y profère à voix basse quelques paroles, en approchant sa bouche contre la voûte. Malgré cette grande distance & cette élévation, on ne perd pas un seul mot de tout ce qu'il dit. Peu de personnes ignorent que l'on obtient le même résultat sous les arches d'un pont, quelques grandes qu'elles soient, lorsqu'il n'y a point de solution de continuité, mais il faut que celui qui écoute ait son oreille contre la naissance de la voûte. Il en est de même quand on parle au bout d'une très-longue pièce de bois bien saine. On voit encore un beau tombeau antique de marbre, orné de bas-reliefs, rapporté par d'Orville & M. Houel.

[*Note du Traducteur.*]

plusieurs champs considérables, plantés alternativement en oliviers & en amandiers. Etant ensuite arrivé au couvent des Capucins, je vis les restes du Palais du Roi Phalaris. On remarque encore auprès du cloître de ces mêmes Religieux, & sur un petit tertre le Temple de Venus, qui est presque entièremenr détruit, à la réserve d'un petit nombre de colonnes & d'une partie de l'entablement qui menace même ruine, par l'effet du temps. Ce temple est d'ordre dorique, & ses colonnes sont cannelées. Les matériaux qui ont été employés à sa construction, sont les pierres du pays, & que l'on nomme ici *Guggiolene*, & dont j'ai eu l'honneur de vous parler.

En continuant à voir méthodiquement les antiquités d'Agrigente; on trouve plusieurs excavations faites dans la pierre vive, qui donnent l'idée d'une voie sépulcrale, & annoncent différens souterreins. S'il eût fallu s'en rapporter à ce que m'en disoit mon guide, quelques-uns de ses souterreins vont jusqu'à la nouvelle ville, c'est-à dire, jusqu'à Girgenti, malgré la grande distance qui se séparent de ces ruines. Quant à moi, je suis très-disposé à croire que ces souterreins ne sont autre chose que des communications entre différens colombaires, édicules & autres endroits pareils. C'est ce que l'on remarque en effet dans plusieurs autres occasions qui

ſe préſentent dans la même campagne & dans la même direction.

Du temple de Venus, qui eſt appellé aujourd'hui *Santa Venere*, parce que d'un édifice profane qu'il était, on en a fait une Egliſe, on deſcend dans le Temple de la Concorde, qui eſt d'ordre dorique de la même pierre & de la même forme que celui dont je viens de vous parler. Les colonnes qui en formaient le péryſtile, étoient au nombre de trente & toutes cannelées.

On éprouve une grande ſatisfaction, en voyant encore ce beau monument preſqu'entier, & dans la même ſituation où il fut érigé ; mais on ne peut nier que la piété des fidèles n'ait beaucoup contribué à le gâter, en y renfermant la tribune pour en faire une Egliſe. Comme celle-ci était fermée, il me fut impoſſible d'y entrer.

Après avoir paſſé devant ce temple, on continue à ſuivre la même route ſépulcrale où l'on trouve différens colombaires ou ſépultures, que les Amateurs de l'antiquité voient avec plaiſir,

On trouve un peu plus loin le ſuperbe Temple de Phalaris, que l'on appelle aujourd'hui les pierres de Géans, le *Pietre Dei Giganti*, parce que ce temple étoit plus vaſte & mieux décoré que les deux autres que je viens de d'écrire. Il ne forme plus aujourd'hui qu'un amas prodigieux de pierres. On y

voit de superbes chapiteaux, des frises, des colonnes qui ont jusqu'à trois brasses de diamètre ou 7 pieds, & qui ne sont composées que de trois tambours ou morceaux. Ces tambours étoient assujettis les uns sur les autres, au moyen d'une longue pièce de bois que l'on y avait fait entrer dans le sens de leur axe, comme on peut le voir en examinant le centre de leurs deux bases. L'architecture de ce Temple était dorique, parce que les Doriens avaient habité cet endroit. Tous ces différens édifices sont construits sans chaux, & dans cette pierre du pays, nommée *Guggiolena*. (1)

On voit dansla plaine, au-dessous de ce Temple

(1) Cette pierre, dont le grain est très-grossier & d'une couleur jaune foncée, n'a rien d'agréable à la vue. Elle ressemble beaucoup à celle que l'on tire auprès de Lyon, & que l'on y nomme *pierre de Couzon*, & dont on ne fait que du moëlon. L'emploi que les anciens Agrigentins avaient fait d'une pareille pierre, pour élever leurs plus beaux monumens, prouve la rareté des beaux matériaux, ou qu'ils étaient plus flattés des belles masses que de la beauté de la matière. Ce n'est plus aujourd'hui la même chose en Sicile; un goût tudesque & barbare y regne. On y prodigue les plus beaux marbres pour faire des choses du plus mauvais goût. On pourrait bien appliquer aux Architectes-Décorateurs qui sont dans cette île, ce qu'on disait jadis d'un mauvais Peintre de l'antiquité, qui représenta Hélène assez mal, mais vêtue avec de superbes habillemens: *Tu as voulu la faire riche, ne pouvant la faire belle.*

[*Note du Traducteur.*]

superbe,

ſuperbe, qui ne ſera bientôt qu'un énorme monceau de ruines, ſoit par les injures du tems, ſoit parce qu'on ne prend aucune précaution pour conſerver ce qui reſte ſur pied, malgré les vœux des connaiſſeurs, on voit, dis-je, le mauſolé de Phalaris, qui eſt en aſſez bon état. On dit communément dans le pays que ce Prince l'avait fait ériger en l'honneur de ſon cheval. Les Agrigentins étaient très-portés à rendre de pareils honneurs à ces animaux, comme Pline nous l'aſſure. Il ſavait très bien que l'ancienne Agrigente avait été célèbre par les excellens chevaux qu'on élevait dans ſon territoire. Ce fameux Naturaliſte cite même le mont Taurus, qui eſt dans le voiſignage de cette Ville, où on les élevait. . . . . .

Voilà, Monſieur, en peu de mots, toutes les antiquités que j'ai pu obſerver, mais la brièveté du tems qui m'avait été accordée pour ſatisfaire ma curioſité, fut cauſe qu'il me fût impoſſible de faire de plus grandes recherches pour vous ſatisfaire. Cependant la deſcription de ces antiquités, que Pancrazio a donnée, vous fournira de plus grands éclairciſſemens. Ceux-ci contribueront en même tems à vous raſſurer ſur l'exactitude de mes obſervations, quoique faites rapidement.

Je remarquai en regagnant le vaiſſeau, que tout ce terriroire était rempli de cette pierre guggiolène,

& je vis en même-tems une grande quantité de cette plante que l'on nomme *Aloes* ou *Agave Americana.*

Etant arrivé à bord, je trouvai que le chargement du vaisseau était achevé (1), & qu'on était prêt à mettre à la voile. On n'attendait plus que le vent favorable pour lever l'ancre. Je crois que nous ne tarderons pas à partir, & que la nuit ne se passera pas sans que nous quittions ce port, pour nous rendre à notre destination. J'espère que nous y arriverons sans aucun accident & sans encombres. Je ne manquerai pas de vous informer de toutes les circonstances de mon voyage au premier moment favorable.

---

(1) Comme il n'y avait jadis qu'une rade foraine à Girgenti, & que l'on était obligé d'y charger les bâtimens sous voile, on employait alors un nombre prodigieux d'hommes à ces chargemens, pour gagner du tems. Comme ces particuliers, depuis la construction du môle, n'ont pas trouvé d'autres ressources pour vivre, le même usage de charger les grains à force de monde subsiste encore. Il n'est donc pas rare de voir jusqu'à 60 & même 80 hommes portant des sacs de bled sur la même file & au même vaisseau. Ces hommes crient sans cesse pour s'encourager à aller plus vite, & prononcent continuellement le mot de *wallio*, *wallio*, qui signifie *enfant*, dans l'idiôme des Napolitains, & peut-être dans celui des Siciliens, où l'on retrouve beaucoup de termes Arabes au Sarrasins.

[*Note du Traducteur.*]

A Smyrne.

Ce 23 Octobre 1777.

MONSIEUR,

Je suis enfin arrivé dans le port de Smyrne, après un mois de navigation. Comme je présume que vous daignerez continuer d'accueillir mes lettres odéporiques (1); je ne négligerai point de vous instruire de toutes les particularités de mon voyage, depuis Girgenti jusques dans la Ville, qui est une des plus commerçantes & des plus floriſſantes du Levant.

Nous partîmes, comme j'ai déjà eu l'honneur de vous l'écrire le Dimanche 28 Septembre de très-bon matin du port de Girgenti pour notre destination. Nous n'eûmes que très-peu de vent pendant toute la journée, c'est pourquoi nous ne fîmes que peu de chemin.

(1) Ce mot, qui manque à notre Langue, & que l'on a cru devoir y introduire, vient du Grec Ὁδοιπορικός, *ad Viatores pertinens*, qui signifie tout ce qui a rapport aux voyages. Ce terme existe dans la Langue Italienne.

[*Note du Traducteur.*]

Ce peu de vent continuant cependant à souffler, nous nous trouvâmes sur le soir à 50 milles ou 16 lieues & deux tiers de l'endroit d'où nous étions partis la première fois. Le tems nous menaçait d'une tempête prochaine. Nous eûmes en effet sur le soir du tonnerre & de la pluie. Nous étions dans le canal de Malthe. Le 30 du même mois nous eûmes encore un peu de mauvais tems à l'approche de la nuit.

Pendant les trois jours suivant, savoir le 1, le 2 & le 3 Octobre, nous ne fîmes que très-peu de chemin, ayant eu presque toujours du calme. Vers la soirée du trois, nous commençâmes cependant à marcher par un vent favorable, & nous avançâmes beaucoup sur la route. Mais le jour suivant, c'est-à-dire, le 4 au matin, nous devînmes le jouet des ondes & des vents, parce qu'il s'éleva une tempête terrible qui nous donna beaucoup à penser & à travailler dans le moment.

La fortune de la mer continuant toujours, & ne pouvant pas prendre l'entrée dans l'Archipel, après avoir couru un grand nombre de bordées, notre Capitaine se voyant dans une mauvaise situation, se détermina à aller mouiller à la pointe du jour, vers l'île de Zante, ce qu'il exécuta. Après avoir fait soixante milles ou trente lieues avec le vent favorable, nous fûmes pris par le calme à trois

milles ou une lieue de cette île, que l'on nommait autrefois *Zachyntus*. Notre Capitaine ne songea plus qu'à entrer dans le port.

Avant d'approcher de l'île de Zante, nous passâmes devant deux petites îles, appellées vulgairement *Strafidia* & *Stanfano*, que je crois être les deux *Strephates* de Pline. La plus grande me parût très-bien cultivée, très-fertile & abondante en oliviers. On y voit un Monastère habité par des Moines Grecs; la population de cette Isle peut monter à cinq cent personnes environ, tous gens d'un très-mauvais caractère, comme on me l'assura.

Le mauvais tems ayant cessé, & le vent ayant absolument manqué; j'eus alors beaucoup de chagrin de ne pouvoir pas entrer dans le port de Zanthe, & de voir une Isle dont la fertilité, a toujours été vantée, même dans les tems les plus éloignés, mais il fallut se conformer à la mauvaise destinée du Capitaine, & se contenter de voir seulement une partie de la côte & de la montagne qui occupe le milieu de l'Isle, & les montagnes de Cephalonie, autre Isle voisine. L'une & l'autre appartiennent aux Vénitiens.

En revenant du canal de Zanthe, pour reprendre notre route, nous ne pûmes pas dépasser dans l'espace de ces quatre jours, c'est-à-dire, depuis le 4 jusqu'au 9 l'Isle de *Serigo*, ou l'ancienne Cythère,

ſi célèbre, ſelon quelques Auteurs, par la naiſſance de Venus & d'Helène, d'où nous approchâmes le 9 vers le ſoir. Nous vîmes la Ville de Saint-Nicolas, qui eſt ſituée ſur une montagne, à quelque diſtance de la mer. Cette Iſle qui eſt très-montueuſe & preſque nue, c'eſt-à-dire, ſans arbres, produit beaucoup de froment & d'autres grains. Elle appartient aux Vénitiens. Je crois que ceux que l'on y envoye pour l'habiter, ne ſauraient avoir un exil plus déſagréable.

Pendant toute la journée du 10, nous reſtâmes en calme entre Serigo & Serigotto, autre petite Iſle inhabitée qui appartient aux Turcs, au milieu de laquelle eſt un rocher que l'on appelle l'*Ovo* ou l'*Œuf*, à cauſe de ſa forme. On me dit qu'il y avait beaucoup de chêvres ſauvages.

Après un auſſi long calme, la mer commença, pour ainſi dire, à s'enfler, & à devenir très-groſſe. Les vents ſouflaient avec beaucoup de violence. Dans la matinée du 11, nous nous trouvâmes une autre fois dans un très-grand danger. Nous paſsâmes la nuit mal à notre aiſe, par la crainte que nous avions de nous aller briſer contre quelques rochers, comme cela arrive à tous ceux que la tempête ſurprend dans l'Archipel. Notre Capitaine craignant donc de paſſer mal à ſon aiſe la matinée ſuivante, c'eſt-à dire, celle du 12 de même que la

nuit, ce qui était le pire, se détermina avec deux autres bâtimens Français, avec lesquels nous allions de conserve, à aller mouiller dans quelques ports ou vers quelques plages sûres de l'Isle de Candie, surtout dans celles que l'on nomme *Carbusi*, nous y jettâmes effectivement l'ancre sur les deux heures après midi, en rendant tous graces au Ciel, parce que le tems était très-mauvais, & les vents absolument contraires.

A peine fûmes nous mouillés, que nous fûmes visités par un bateau Turc, sur lequel il y avait deux jeunes Musulmans, qui par ordre de l'Aga, venaient chercher le droit d'ancrage qui leur fut payé sur le champ. Ce droit est d'un sequin ou 11 l. de notre monnaie. Comme ces jeunes gens étaient les freres de l'Aga, les Capitaines leur offrirent poliment quelque liqueur à boire. Mes comme ces Turcs étaient au commencement de leur carême ou Ramasan, ils le refusèrent en les remerciant de leur attention.

Le reste de la journée se passa en conversation à bord du vaisseau, & personne n'alla à terre. Cependant la matinée du jour suivant, c'est-à-dire du 13, tous les Capitaines allèrent visiter l'Aga; je me joignis à eux, dans l'intention de voir la fortereſſe qui est bâtie sur le sommet d'un rocher qui est dans la mer, que je crois un de ceux que Pline appelle

Budoræ, c'eſt-à-dire, celui du milieu. Cette forteresse a été bâtie par les Vénitiens, lorſqu'ils étoient les maîtres de l'Iſle de Candie. On voit effectivement ſur un des murs des inſcriptions & les armes de leur République. On y remarque encore dans cette dernière de très-beaux canons du plus fort calibre, qui ont été fondus & tranſportés par les Vénitiens.

Etant arrivés chez l'Aga, & l'ayant ſalué par un Καλημερα parce que tous les Turcs de ces rochers, c'eſt-à-dire, des Iſles de l'Archipel parlent grec, langue dans laquelle tous ces Capitaines ſavent s'expliquer ; on nous ſervit auſſi-tôt du café dans certaines petites taſſes de poupées, à moitié pleines & ſans ſucre, ſelon l'uſage des Turcs.

Environ 250 ſoldats Turcs ou Janiſſaires ſont prépoſés à la garde de ce château ou de cette forteresse, dans laquelle on ne voit rien de particulier. L'intérieur étant un lieu abſolument deſert, & la plus grande partie des habitations & des boutiques que les Vénitiens y avaient jadis étant aujourd'hui ruinées.

En revenant du côté de la mer, on voit encore une petite Egliſe avec un Rocher, qui ſervoient aux gens de mer des Vénitiens, mais dont on a fait aujourd'hui un magaſin de ſel.

Immédiatement après le dîner, l'Aga du Châ-

teau vint à bord de tous les bâtimens demander ſans détours & ſelon l'uſage Turc, quelques préſens à tous les Capitaines, qui lui firent tous quelques galanteries. Comme ils lui offrirent en même temps à boire & à manger, ce Commandant me fit rire en répondant que pendant tout le temps que dure leur Ramaſan, il ne pouvoit ni boire ni manger ni fumer, dans le jour. Il s'expliqua très-bien en Italien. Cet Aga paſſe toute la matinée & le jour même à dormir ou à ne rien faire, s'amuſant ſeulement à marmoter quelques prieres en tenant un *Teſpieh*, eſpèce de chapelet dans ſes doigts.

Je voulus entrer enſuite dans ſon bâteau, & l'accompagner dans la viſite qu'il rendait aux Capitaines des autres bâtimens. A meſure qu'il en ſortoit, on le ſaluait de pluſieurs coups de canon, & à ſon arrivée, on mettait le pavillon pour lui faire hommage, dans la crainte qu'il ne lui vint dans l'idée de nous faire quelque avanie. Cependant, ſi l'on peut en juger, d'après la phyſionomie, il me paroiſſoit un très-bon Muſulman.

Le 14 au matin, je me fis transporter à terre dans l'Iſle même de Candie. La plage me parut être dans quelques endroits une roche vive, pui eſt une eſpèce de Shiſte ou d'ardoiſe noirâtre. Je vis encore ſur cette plage diverſes coquilles, dont les

couleurs étaient fort agréables. Je n'oubliai point d'en faire une petite collection que je vous ferai passer à la première occasion favorable, parce que quelqu'unes d'entr'elles m'ont paru dignes d'être conservées dans votre cabinet d'Histoire Naturelles.

On trouve dans ce même endroit, un sable, qui n'est autre chose qu'un détritus de différens crustacés. On en voit encore sur la plage qui est au-dessous du mont *Clapsi*. C'est ici que j'eus l'occasion d'observer comment les différentes coquilles se pétrifient, & se réuniſſent, au point de ne former qu'une même masse pétrifiée : cette union si intime les fait prendre cependant au premier coup-d'œil, pour des coquilles antideluviennes ; quoique leur formation ne date tout au plus que de quelques siècles

Vous devez savoir premièrement que sous le mont *Clapsi* (*les Grecs appellent ainsi la montagne ou le rocher sur lequel est bâtie la forteresse dont je viens de parler*) ; on voit un autre rocher de forme ronde, qui forme une espèce de péninsule qui est réunie à cette montagne de l'Isle de Candie. La plaine qui se trouve entre cette péninsule & l'Isle, paroît avoir été formée par la mer, qui dépose toujours quelques sables, qui ne sont, à proprement parler, que des débris de coquillages. Or, ce sable toujours fixé & agglutiné sous la forme

de lits ou de bancs horiſontaux, par le concours de la chaleur du ſoleil & du ſel marin. acquiert tous les jours une nouvelle dureté, ſur-tout lorſque par la ſuite des années la mer les recouvre d'autres ſables ou de différens cruſtacés & d'un peu d'argille. Vous remarquerez tout ce que j'ai l'honneur de vous dire ſur cette matière, en examinant avec un peu d'attention quelques morceaux de ces eſpèces de pétrification. Je devois vous les envoyer pour vous prouver plus complettement mon ſyſtême.

Que cette petite colline ait été d'abord une Iſle qui était ſéparée de l'Iſle de Candie; ce fait eſt non-ſeulement prouvé par cette plaine ou cet iſthme formé par le flux & reflux de la mer, mais encore par la continuité de la plage ſupérieure qui eſt de la même nature que celle dont il s'agit ici. Celle-ci eſt compoſée d'une ſubſtance ſabloneuſe, comme le grés, & dont j'ai vu que l'on avait tiré tous les chambranles des portes du château de *Carbuſi*.

L'Iſle de Candie, autant que j'ai pu m'en aſſurer par mes propres yeux, du haut du château, eſt très-montagneuſe, & peut-être aurais-je vu, ſans le ſavoir, les monts *Ida*, *Codiſcus*, *Dictæus*, & *Coricus*. Toutes ces montagnes me parurent pelées & abſolument nues. Les pierres qui compoſent

celles qui ſont dans la partie occidentale de l'Iſle ſont d'uue ſubſtance ſchiſteuſe & bleuâtre, entremêlées de filons ou veines d'une pierre d'un blanc, tirant un peu ſur le rouge, de même que toutes les autres montagnes & les rochers qui en ſont détachés.

Après avoir fait ces obſervations, relativement à l'hiſtoire Naturelle, je n'oubliai pas d'aller herboriſer, quoique nous ne fuſſions pas dans une ſaiſon bien favorable pour les plantes. J'eus cependant l'occaſion de voir le dictame de Crête, le lentiſque, la ſauge de montagne, la pimprenelle épineuſe, une eſpèce d'*Erica*, une variété du Tragacantha, & une quantité prodigieuſe de thym, qui répandoit l'odeur la plus agréable dans tout le pays. Je vis encore la *Scilla Vulgaris*, & une eſpèce de *Limonium*. On trouve les mêmes plantes ſur le rocher de *Carbuſi*. Je ne ſaurais vous en dire d'avantage ſur l'île de Candie; j'adis *Centum urbibus clara*, où j'aurais volontiers paſſé quelque tems pour la parcourir, & vous en donner une deſcription plus exacte.

Il y a deux ports dans l'Iſle de Candie, qui ſont très-fréquentés par la banniere Françoiſe (les vaiſſeaux Français) ſavoir la Canée & la Sude. Les François y font un grand commerce de ſavon,

d'huile, de miel, de cire, de soie, de fromage, & autres denrées dont cette Isle abonde singulièrement.

L'Auteur qui a rassemblé le plus d'observations sur l'Isle de Candie, & qui me paraît l'avoir fait avec le plus d'érudition, est M. Peissonnel, Consul de France à Smyrne. Il a eu la complaisance de me communiquer ses manuscrits qui m'ont paru dignes de paraître au grand jour, parce qu'on y trouvera l'histoire la plus complette de cette Isle céleste.

Voyant après le dîner que le tems s'était remis au beau, nous tachâmes de sortir de cet exil & de cet endroit désert, parce que nous ne pûmes en tirer d'autres provisions qu'une grande quantité d'oignons, légume que l'Isle de Candie produit dans la plus grande abondance. Mais ce fut en vain que nous voulûmes sortir, parce que le vent contraire souffloit dans le port, quoique le vent favorable soufflât dehors. C'est pourquoi il nous fallu jetter l'ancre une seconde fois, & attendre patiemment un tems plus propice.

Ce matin 18 Octobre, il plut à Dieu que nous quittassions cet endroit, mais ce ne fut pas sans courir quelques dangers, car peu s'en fallut que notre bâtiment ne restât échoué sur un rocher sur lequel il avait déjà donné à notre grand étonne-

ment. Un autre vaiſſeau Français, appellé la *Victoire*, qui avait levé l'ancre le premier, ayant voulu paſſer par un endroit plus étroit, ſe trouva affalé ſur deux roches, parce que le vent lui manqua dans cette circonſtance critique. Le Capitaine ſe voyant dans une poſition auſſi fâcheuſe, tira un coup de canon pour demander du ſecours; les deux autres Capitaines lui envoyèrent auſſi-tôt une partie de leurs équipages avec leurs chaloupes. Ce ne fut qu'avec beaucoup de peine que l'ont parvint à retirer ce navire d'un auſſi grand danger. Il ne dut cet avantage qu'au bonheur de s'être trouvé pour lors ſur ſon leſt, c'eſt-à-dire, abſolument vuide. Quant à notre vaiſſeau, il ſortit par une autre paſſe plus sûre. Il nous fallût attendre pluſieurs heures, & courir des bordées, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre.

Pendant les ſix jours que nous paſſâmes dans ce mouillage, nous nous avisâmes pour ne pas reſter oiſifs de pêcher de différentes manières, & nous prîmes une aſſez grande quantité de poiſſons, pour faire bonne chere pendant toute cette relâche. Il ſe trouvait parmi ces poiſſons de très-gros Rougets, du poiſſon *Tordo*, du Merlot tacheté, très-délicat, du pizzo di Ré; du peſce vecchia, du *peſce Pettini* de la meilleure qualité, des lézards de mer avec la queue noire, d'excellens *Paraghis*, du poiſſon *capone* &

autres ; de sorte que j'aurais volontiers passé le carême dans ces parages.

L'accident dont je viens de vous parler, fut cause que nous ne pûmes pas profiter du vent qui nous eût été favorable pendant quelque tems ; nous ne fîmes donc que très peu de chemin pendant cette journée, & le calme nous prît sur le soir, vers l'Isle de Serigotto.

Le 19 au matin, nous eûmes le bon vent & le plus beau tems du monde, après avoir eu pendant un si grand nombre de jours les vents contraires. Nous fîmes beaucoup de chemin, puisque nous laissâmes à notre droite, après le dîner, les îles d'Onisi, celle de *Milo* (*Melos*) qui est très-fertile & habitée, sans arbres & sans verdure, & à peu de distance de l'Isle d'*Antimilo*, qui est déserte ; ces deux dernières Isles sont montagneuses. Sur le soir, nous laissâmes à notre gauche la *Falconera*, autre petite Isle qui est stérile & sans habitans. Le vent coutinua à nous être favorable, & nous passâmes à minuit devant l'île de Saint Georges *d'Arboro*, que nous laissâmes également à notre main droite.

Le 20 au matin, le vent cessant peu à peu, le calme nous prit entre l'île *Longue* que nous avions à gauche, & celle de *Zea* qui était à notre droite. Cette dernière est très-abondante en noix de galle, dont

il se fait un très-grand commerce avec différentes contrées du Ponant ou de l'Occident.

Nos Capitaines eurent ici quelque crainte dans ces parages, en découvrant un bâtiment Turc qu'ils prirent pour un forban ou pirate. C'est pourquoi on mit la batterie en état, pour pouvoir se défendre, Mais dans peu de tems tout soupçon disparut, parce que ce bâtiment eut encore plus peur de nous. Si ces Capitaines eussent eu à redouter les Anglais, je ne sais pas comment la chose se serait passée (1).

Nous dépassâmes sur le soir la première des Isles Cyclades, savoir *Andria*, ou l'ancienne *Andros*, Isle considérable qui abonde en Oliviers. Nous avions à notre gauche le cap d'*Oro* & l'Isle de

(1) *Mieux que vous ne l'auriez cru.* Ils ne vous eûssent point demandé l'absolution *in articulo mortis* avant de se cacher dans la cale, ou de se jetter dans la chaloupe. Vous devez savoir que certains Navigateurs de votre pays mènent toujours cette petite embarquation à *la traîne*, pour s'y jetter dedans à la vue des Barbaresques, ce qui sert à les faire reconnaître par ces pirates. On peut aimer & estimer les Anglais, sans présumer que leurs ennemis soient des lâches. Dans ce cas, leurs victoires ne seraient pas fort glorieuses, suivant cette ancienne maxime :

C'est triompher sans gloire que vaincre sans combat.

La prévention entraîne nécessairement des légèretés & même des inconséquences.

[*Note du Traducteur.*]

Négrepont,

Negrepont, où nous laissâmes notre conserve, qui prit la route de Salonique.

Nous apperçûmes dans le lointain, & sur notre droite, les Isles de *Jara*, de *Tino*, de *Sciro*, *Delos* & *Miconos*. Le vent favorable ayant continué à souffler pendant toute la nuit, nous nous trouvâmes le 21 au matin devant une petite Isle appellée *Ipsara*, & nous découvrîmes celle de Scio. Comme nous passâmes tout auprès, je vis qu'elle était couverte de ces lentisques, d'où l'on tire le mastic (1), dont cette Isle abonde. Nous nous trou-

(1) Le lentisque est un arbre quelquefois grand & quelquefois petit, selon la nature du sol où il est planté; il y en a de différentes espèces. Cet arbre croît naturellement en Provence, en Languedoc, en Italie & en Espagne, mais il n'y parvient jamais à une certaine hauteur. Il ne quitte point sa feuille pendant l'hyver. Celles-ci sont un peu odorantes & ressemblent à celles du myrthe, quoique plus grandes. Le lentisque que l'on cultive dans l'île de Chio, pour en recueillir le mastic par incision, au mois d'Août, rapporte beaucoup d'argent, vû la grande consommation que les Turcs font de cette résine. On prétend que l'île de Chio en produit tous les ans jusqu'à quatre-vingt mille livres pesant. Les habitans de cette île mâchent continuellement du mastic pour se donner bonne haleine & fortifier leurs gencives. Cette raisine entre dans la composition du vernis; on en jette dans des cassolettes en guise de parfums. Elle s'employe également dans la pharmacie. Il est à présumer que les Lentisques de Provence ne sont pas de la même espèce que ceux de l'île de Scio, car ils restent constamment dans la classe des arbustes, & ne donnent aucune résine. L'Académie de Marseille s'occupe,

vâmes enſuite avant midi ſous le cap *Caraburnu*, qui eſt en terre ferme à main droite. Le vent devenant contraire, & le tems très-chargé de nuages, & craignant le golfe de Smyrne, il nous fallut prendre port en terre ferme, à environ 12 lieues de ce golfe, dans un endroit qu'on appelle *Foggia Nuova*. Nous y mouillâmes ſur les cinq heures du ſoir, en remerciant Dieu d'être arrivés ſains & ſaufs. A peine eûmes-nous jettés l'ancre, que le temps devint encore plus mauvais, & la mer plus terrible.

Le 22 au matin, je profitai de l'occaſion d'aller à terre avec l'équipage, qui alloit acheter quelques proviſions. J'étois curieux de voir cet endroit, qui reſſemble à une Juiverie, ſi ce n'eſt pas à quelque choſe de pis. Je conclus delà ce que devoient être les Villes Turques. *Foggia Nuova* eſt cependant une petite ville très-peuplée, & défendue avec du canon; un Aga y fait les fonctions de Gouverneur. Je n'y vis rien de curieux, ſi

---

dans ce moment, des recherches ſur les lentiſques, & des moyens de multiplier les lentiſques de l'Archipel dans ſon territoire, au lieu de celui qui y croît ſpontanément, pour n'y former que des brouſſailles. Tels ſont ceux que l'on voit dans la vaſte plaine qui ſe trouve entre Livourne & Piſe en Toſcane.

[*Note du Traducteur.*]

ce n'eſt qu'avant d'entrer dans cette Ville ; j'apperçus, à côté d'une fontaine publique, un tombeau antique, de marbre de Paros, qui ſervoit d'auge. On remarque dans les murailles de la ville quelques pierres dures, qui reſſemblent aſſez à une eſpèce de porphire ; mais ces pierres ne ſont qu'une concrétion ſabloneuſe, remplie d'une ſubſtance martiale. Je les regarde comme les productions d'un volcan.

Pendant le court eſpace de temps que j'employai à faire quelques obſervations, nous fûmes promptement rappellés à bord, parce que le vent étant devenu favorable, il nous fallait mettre à la voile. Nous quittâmes donc cet endroit, où il me parut qu'on devait avoir quelques agrémens, ſur-tout du côté de la mer, les campagnes m'ayant paru très fertiles & bien cultivées. Les montagnes ſont au contraires incultes & dépourvues d'habitations.

Cet endroit eſt celui où les bâtimens qui viennent, ſoit du Levant, ſoit du Ponant, ont coutume de s'arrêter, pour y attendre le beau temps, lorſque le mauvais tems les ſurprends dans ces parages. Tous ces contre-temps deviennent très-avantageux pour l'Aga, qui commande dans cet endroit ; car à peine eûmes-nous jetté notre ancre, qu'il nous envoya auſſi-tôt ſes gens pour percevoir le droit d'ancrage.

Etant sorti du port de *Foggia Nuova*, nous trouvâmes à l'entrée du golfe un petit fort, garni de canons, qui est aujourd'hui presque ruiné, & peu propre à faire quelque défense. Nous continuâmes notre route avec peu de vent. Vers l'heure de midi, nous passâmes devant les trois Isles, appellées *Durlac*, & nous jouîmes de la vue charmante de la rivière & des bords du golfe de Smyrne, qui sont couverts d'oliviers. Les montagnes voisines sont également couronnées d'arbres. Nous passâmes sur le soir devant le Château de Smyrne, qui est à main droite, & éloigné de la ville d'environ une lieue. Nous jettâmes l'ancre à deux heures de nuit, & nous vîmes toute la Ville illuminée, & sur-tout les Minarets ou clochers des mosquées Turques, parce que nous étions dans le temps du Ramazan ou Carême des Mahométans.

Comme il était tard, je jugeai à propos de passer la nuit à bord, & je ne descendis à terre que dans la matinée du 23 du courant, après le salut de cinq coups de canon, que tira le bâtiment. Me voici enfin arrivé à Smyrne, d'où je vous écris la présente, qui est la dernière de mon voyage. Dans une autre occasion, je continuerai à vous instruire de toutes mes aventures ; daignez me conserver votre amitié, & soyez persuadé de la sincérité des sentimens avec lesquels je suis votre très-humble, &c.

ANECDOTES à inſérer dans la quatrième Lettre de la quatrième Partie.

LUPINS.

DU temps de *Galien*, la graine de lupins était une nourriture quotidienne ſur les tables. Après leur avoir fait perdre leur ſaveur amère, on les mangeoit au ſel & au vinaigre. On regarde aujourd'hui une pareille nourriture comme malſaine, depuis *Hoffman*, qui l'a décrié. Protogène, travaillant à ce chef-d'œuvre du Jalyſe, pour l'amour duquel Démétrius manqua à prendre la ville de Rhodes, ne voulut, pendant long-temps, ſe nourrir que de lupins, ſimplement apprêtés, afin d'être maître de ſon imagination, & de donner plus de feu à ſes ouvrages. Protogène étoit le rival d'Appelles & l'ami d'Ariſtote.

LIN.

On doit regarder le lin comme un des végétaux des plus utile à l'homme, après le froment ; ſa graine fournit de l'huile ; & ſa tige préparée ſert à faire du fil & de la toile. Celle-ci étant uſée, ſe

métamorphoſe encore en papier, par le ſecours de l'art. La fleur de cette plante eſt d'un beau bleu céleſte. Les Italiens, qui font une grande quantité de lin, ſur-tout du côté de Bologne, ont imaginé de le faire ſervir à l'embelliſſement de leurs prairies, qui ſont communément d'une forme rectangulaire. Ils ſement donc alternativement, & par bandes, du lin, & d'une eſpèce particulière de trèfle, qui produit une belle fleur rouge, qu'on appelle *Trifoglio di prato*, où ils enſemencent le milieu de leur prairie en trèfle, & réſervent les lin pour la bordure. Comme ces deux plantes fleuriſſent en même temps, on jouit alors du ſuperbe coup-d'œil d'un immenſe tapis, rayé de pourpre & d'azur, pendant un aſſez bon nombre de jours. On voit ſouvent de pareilles prairies le long de la mer Adriatique, en allant d'Ancone à Veniſe.

La graine de lin fournit par expreſſions beaucoup d'huile, qu'on emploie à différens uſages. Cette huile eſt la baſe de tous les vernis huileux, notamment du vernis d'ambre, qui ſe fait avec le ſuccin ou l'ambre calciné ſur une plaque de fer, & diſſous dans l'huile de thérébentine, auquel on ajoute de l'huile de lin.

On trouve en Sibérie une plante vivace, qui a l'avantage de croître plus haut que le lin ordinaire

& de procurer les mêmes avantages. Cette plante n'exige preſque aucun ſoin, au lieu que le lin ordinaire eſt une plante qui demande beaucoup de ſoins & de dépenſes. Ce lin vivace mériterait bien d'être plus connu, & cultivé en France dans des terreins ſablonneux. Je ſuis redevable de ces détails ſur le lin de Siberie, à M. le Clerc, Chevalier des ordres du Roi, & auteur d'une Hiſtoire générale du vaſte Empire de Ruſſie, très-eſtimée.

NOMS FRANÇAIS

Des différentes Plantes dont on a rapporté les noms Latins dans ce Volume, d'après la Table Latine, concordante & alphabétique des noms & mots dont il eſt parlé dans le Dictionnaire d'Hiſtoire-Naturelle de M. Valmont de Bomare, édition de Paris, de l'année 1775, *format* in-8°., *chez Brunet.*

Acacia ſecunda, une eſpèce de prunnelier.
Alaternus, l'alaterne.
Agave Americana, l'aloës.
Ambroſia maritima, l'ambroiſie de mer.
Braſſica maritima, le choux marin.
Lapparis duplicata ſpina, le caprier épineux.
Crithmum Siculum, le fenouil de Sicile.
Cymanchum Monſpelianum.
Cythiſus Laburnum, le cytiſe, eſpèce de treffle.
Daphne Gnidium, le laurier.
Dianthus Carthuſianorum.
Euphorbia, le tithymale.
Halymus fruticoſus, le pourpier de mer.
Hemerocallis Valentini Cluſii, l'hémérocale.
Lentiſcus, le lentiſque.

Lepidium Pauli & Plinii, la paſſe-rage.
Limonium, le béhen rouge.
Lyſimachia hyſſopifolia, la lyſimachie à feuilles d'hyſope.
Lyſimachia ſilicoſa, la lyſimachie portant des gouſſes.
Lyſimachia ſpicata, la lyſimachie portant des épis.
Melia azederak, le faux ſycomore.
Narciſſus maritimus albus, la petite ſcille.
Nerium oleander flore rubro, le laurier roſe.
Opuntia, le figuier d'Inde.
Oſyris fruteſcens baccifera, la linaire.
Paſtinaca maritima, la paſtenaque, ou tare ronde.
Phyllirea folio liguſtri, la filaria à feuilles de troëne.
Polium gnaphaloïdes, le pouillot.
Pſolorea bituminoſa, le bois puant.
Pteris filix mas, la fougère mâle.
Radix dulcis, la réglisſe.
Scrophularia canina, une eſpèce de ſcrophulaire.
Schynus molle, le poivrier du Pérou.
Smyrnium perfoliatum, le macéron.
Smilax aſpera & levis, le liſet épineux.
Solanum indicum, le caneran, ou noix vomique.
Sylla vulgaris.

Tamarix Germanica, le tamarin d'Allemagne.
Thymelia, la thymelée.
Tragacantha, la barbe de renard.
Verberia nodi flora.

LISTE

Des Monnaies en usage en Toscane, dans le Royaume de Naples & celui de Sicile, avec leur évaluation en argent de France.

FLORENCE.

LA livre de Florence vaut un Jules & demi, ou Paule.

Le Jules, ou Paule, vaut huit graces.

La livre commune vaut, argent de France, 16 sols 10 deniers deux cinquièmes.

Le Jules, ou Paule, 10 s. 10 den.

La grace, 1 s. 3 den. trois quarts.

NAPLES.

Monnaies d'or.	*Valeur en argent du pays.*
Le Ducat, (*Monnaie idéale*) vaut	10 carlins.
Le Tarin, (*Monnaie réelle*)	2
Le Carlin, (*Monnaie réelle*)	10
100 Grains (*Monnaie réelle de cuivre*) font	1 ducat.
Les Écus de Sicile valent	12 carlins.
Les Onces de Sicile,	30
La Pièce de 6 Ducats (*Monnaie d'or*)	60

La Pièce de 4 Ducats (*Monnaie d'or*) 40 carlins.
La Pièce de 2 Ducats (*Monnaie d'or*) 20
La Pièce de 12 carlins (*Monnaie d'arg.*) 120 grains.
La Pièce de 6 carlins (*Monnaie d'arg.*) 60.
La Pièce de 26 grains, &c. &c.
La Publica, un grain & demi.
La Pataque, un demi-ducat.

CORRESPONDANCE AVEC PARIS.

Monnaies.	*Valeur en argent de France.*		
Le Ducat,	41 l.	3 s.	4 d.
Le Tarin,	0	16	8
Le Carlin,	0	8	4
La Pièce de 6 Ducats,	25	0	0
La Pièce de 4 Ducats,	16	13	4
La Pièce de 2 Ducats,	8	6	8
La Pièce de 12 Carlins,	5	0	0
La Pièce de 6 Carlins,	2	10	0
La Pièce de 26 Grains,	1	1	8
La Pièce de 24 Grains,	1	0	0
La Pièce de 20 Grains, ou le Tarin,	0	16	8
La Pièce de 13 Grains,	0	10	10
La Pièce de 10 grains, ou le carlin,	0	8	4
La Publica,	0	1	3
La Pataque,	2	1	8
Le Grain,	0	0	10
24 Grains font	1	0	0

N. B. On évalue ici la livre de France à raison de 24 grains. Quelquefois les Banquiers de Naples ne donnent que 23 grains pour une livre, & souvent ils exigent 24 grains, 24 grains & demi, & même jusqu'à 25 grains pour une livre.

Si l'on évalue la livre de France à 25 grains, pour lors le ducat vaudra 4 l. 10 s. 0 d.

Le Tarin, 0 16 0

Le grain, neuf deniers trois cinquièmes.

On tient à Naples les Écritures en ducats, carlins & grains. Cent livres de Naples ne rendent en paiement à Lyon que 62 l. 1 s. 2 d.

PALERME, MESSINE ET SICILE.

Monnaies.	*Valeur en argent du pays.*
L'Once,	30 tarins ou 60 carlins.
Le Tarin,	20 grains.
Le Carlin,	10 grains.
Le grain,	6 Picciolis.
L'Écu de Sicile,	12 tarins.

CORRESPONDANCE AVEC PARIS.

Monnaies.	*Valeur en argent de France.*
L'Once,	12 l. 10 s. 0 d.
Le Tarin,	0 8 4

Le Carlin, 0 l. 4 s. 2 d.
Le Grain, neuf deniers trois trente-cinquième.
L'Écu de Sicile, 1 l.
48 Grains font 1 l.

N. B. On emploie 24 grains du Royaume de Naples pour une livre de France. On remarquera en conséquence, 1°, que le tarin de Sicile ne vaut que la moitié du tarin de Naples; 2°, que le grain de Naples vaut le double de celui de Sicile.

On tient à Palerme les Ecritures en onces, tarins, grains & picciolis.

Observation sur les Poids de Sicile.

Le cantaro de Palerme est plus léger de 10 pour cent que celui de Naples, & il faut 45 rotoli de Naples pour faire le quintal de Marseille, qui, à son tour, est plus léger de 20 pour cent que celui de Paris; d'où il résulte que le cantaro de Palerme, composé de 100 rotoli, pèse à Paris 168 l. 6 onces.

L'once d'or de Naples & de Sicile vaut environ 13 l. de notre monnaie.

Fin du Tome second.

ERRATA.

LETTRE 15, deuxiéme alinéa, *Mixia azederach*, lisez, *Melia azederach* de Linnée.

Lettre 15, troisième alinéa, *Cytisus liburnum*, lisez, *Cytisus laburnum.*

Lettre 15, anté-pénultième alinéa, *Palius*, lisez, *Polium.*

Lettre 18, premier alinéa du Voyage à Scylla, Μαμερτινσι, lisez, Μαμερτινοι.

Lettre 23, avant dernier alinéa, ηαταβαινκαλῆσεις, lisez, Κατωβαινκαλῆσεις.